



## Vegane Rahmkohlrabi

- 2 Knollen Kohlrabi
- Sojasahne
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Kräuterlinge (Gemüsebrühwürfel von Rapunzel)

1. Die Kohlrabi schälen, in Scheiben und dann in fingerdicke Stücke schneiden
2. Die Kohlrabi in Wasser kochen bis sie gar sind. Dann das Wasser abgießen.
3. Kohlrabi zurück in den Topf und Sojasahne dazu. Wenn es zu dickflüssig wird, Wasser zufügen.
4. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Kräuterlingen abschmecken