

REZEPT DER WOCHE

KW 33 12.08. – 18.08.2024

Kohlrabi-Patties

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 1 [Kohlrabi](#) (Art.Nr. 703)
- 1 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)
- 75g [Bergkäse](#) (Art.Nr. 2502)
- 100g [Lauch](#) (Art.Nr. 406)
- Soße:
 - 75g [Schmand](#) (Art.Nr. 2286)
 - 1 EL [mittelscharfer Senf](#) (Art.Nr. 8137)
 - 2TL [flüssiger Honig](#) (Art.Nr. 7155)
- Salat:
 - 200g [Babyspinat](#) (Art.Nr. 725) od. [Rucola](#) (Art.Nr. 222)
 - 2 [Tomaten rund](#) (Art.Nr. 110)
- Dressing:
 - 4EL [Walnussöl](#) (Art.Nr. 8257)
 - 2EL [weißer Balsamico-Essig](#) (Art.Nr. 8114)
 - 1 EL [Ahornsirup](#) (Art.Nr. 5319)
 - Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Kohlrabi waschen, Blätter entfernen (zarte Blätter aufbewahren), schälen und halbieren. Zwei ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi-Grün fein schneiden, Bergkäse reiben. Lauch in Ringe schneiden, 2-3 Minuten in 1 EL Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern und mit Käse mischen. 1 EL Bratöl erhitzen, Kohlrabi-Scheiben 3 Minuten anbraten, wenden, mit Lauch-Käse-Mischung belegen und zugedeckt 3 Minuten braten. Schmand, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Kohlrabi-Blattstreifen zu einer Soße verrühren. Babyspinat waschen, 1/4 der Blätter beiseitelegen. Tomaten und restlichen Kohlrabi fein schneiden, mit Babyspinat mischen. Dressing aus Walnussöl, Balsamico-Essig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer anrühren und über den Salat geben. Vollkornsemeln aufschneiden, untere Hälfte mit Soße bestreichen, Spinatblätter und Kohlrabi-Patties darauflegen, obere Hälfte auflegen. Mit Salat servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de