

# KOHLRABIGEMÜSE



## Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kohlrabi  
250 g Möhren  
30 g Butter  
abgeriebene Schale einer halben  
Zitrone  
130 ml Gemüsebrühe  
20 g Pinienkerne  
einige Basilikumblätter  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden.  
Die Möhren schälen und in dünne, schräge Scheiben schneiden.  
Die Butter in einem Topf schmelzen und darin das Gemüse für ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und der Zitronenschale würzen. Anschließend mit der Brühe aufgießen und alles für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt köcheln lassen.  
Währenddessen die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.  
Das Gemüse mit den Pinienkernen und den Basilikumblättern anrichten.