

Kohlrabieintopf



Zutaten für 3 Personen:

3 Kohlrabis

600 g Kartoffeln festkochend

3 Karotten

$\frac{1}{2}$ l Gemüsesuppe (ersatzweise Gemüsesuppenwürfel oder wie bei mir mein Selbstgemachtes)

500 g Hühnerfilets

200 g Frischkäse mit Kräuter

Salz

Pfeffer

Öl

Galgant und Bertram (wer es mag und wer es hat, kann auch weggelassen werden)

2 Esslöffel frischgeschnittenen Schnittlauch

Zubereitung:

Das Gemüse in gleichmäßige Würfel schneiden und die Hühnerfilets in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Hühnerfiletstücke in einer Pfanne mit erhitztem Öl rundherum anbraten und danach aus der Pfanne nehmen. Das in Würfeln geschnittene Gemüse zufügen und mit der Gemüsesuppe aufgießen und weichkochen. Den Kräuterfrischkäse unterrühren, den Eintopf würzen, das gebratene Hühnerfleisch dazugeben und kurz erhitzen. Zum Abschluss feingeschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

Beilage: frisches Baguette

Tipp: Schmeckt auch sehr gut ohne Fleisch.