# Kohlrabipfanne

**Zutaten (für 2 Personen)**

- Ca 2 Kohlrabi
- 500 gr. Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 gr. Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz / Pfeffer
- 30-50 gr. Blattspinat
- 30-60 gr. Feta Käse

**Zubereitung**

Kohlrabi und Kartoffeln schälen. Kohlrabi je nach Größe halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Kartoffeln ebenso je nach Größe ganz lassen oder halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohlrabi- und Kartoffel-Scheiben zugeben und **5 Minuten** rundherum rührbraten. Hitze reduzieren, Gemüsebrühe und Sahne angießen und einrühren. Kohlrabi-Pfanne mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen und abgedeckt bei kleiner Hitze ca. **15 Minuten** leicht köcheln lassen, bis Kohlrabi und Kartoffeln weich sind.

Inzwischen den Spinat waschen und abtropfen lassen. Den Feta zerbröseln und die Kohlrabi-Pfanne mit Feta und Spinat toppen.

Wir wünschen „ Guten Appetit“

Britta`s Gemüsekiste