

Feine Rezepte mit Kohlrabi



Der Frühling und die wärmeren Temperaturen sind da und lassen das Gemüse im Garten sprießen. Einige von Ihnen ernten derzeit sicher schon Kohlrabi. Lesen Sie in unserem Blog [Kohlrabi – typisch deutsch](#) mehr Wissenswertes über die leckere Frühlingsknolle. Hier finden Sie heute ein paar anregende Rezepte mit Kohlrabi zum Nachkochen.

Rezepte:



[Kohlrabi-Blumenkohl-Suppe](#)

eignet sich sehr gut zum Vorkochen und Mitnehmen in die Arbeit. Sie ist schnell zubereitet und schmeckt gut.



[Frühlingsminestrone](#)

mit grünem Spargel und Edamame: herrlich bunt und fein. Nach Belieben können Sie Nudeln oder Kartoffeln als Sattmacher in die Suppe geben. Serviert wird die Minestrone meist mit Parmesan bestreut.



[Gefüllte Kartoffelküchlein mit Kohlrabi-Ragout](#)

Kartoffeln mal anders! Die Kartoffelküchlein können Sie nach Belieben füllen. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

Diese Rezepte plus einem praktischen Wochenplaner mit Einkaufsliste finden Sie auch in der App unseres Partners SevenCooks. Download hier im [App Store](#) oder bei [Google Play](#). Und das Beste: Sie

können sie einfach kostenlos ausprobieren!

Weitere schmackhafte Rezepte mit Kohlrabi finden Sie hier:

[Gerstenrisotto mit geräucherter Forelle – ein Rezept von Franz Keller](#)

[Skrei mit Miso und Kohlrabi – ein Rezept von Tohru Nakamura](#)

[Romanesco-Salat mit Kohlrabizoodles](#)

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen wünscht Ihnen das TZM-Team!
