Kohlrabi-Kräuter-Tätschli

Zutaten Tätschli

500 g	Kohlrabi, an der Röstiraffel gerieben
1	Bundzwiebel in Ringen
	Butter zum Dämpfen
3	Eier
75 g	Mehl
60 g	Sbrinz AOP, gerieben
2 EL	Schnittlauch, geschnitten
1/2 EL	Thymian, gezupft
3/4 TL	Salz, Pfeffer
	Bratbutter oder Bratcrème

Zutaten rohe Tomatensauce

500 g	Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1/2 EL	Tomatenpüree
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
	Thymian zum Garnieren

4 Person | 45 min | einfach

Zubereitung

1. Tätschli: Kohlrabi und Bundzwiebel mit wenig Wasser zugedeckt in Butter 8 Minuten dämpfen, auskühlen lassen. Überschüssiges Wasser weggiessen. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen beifügen, zu einem Teig verrühren.
2. Tomatensauce: Alle Zutaten bis und mit Öl mischen, würzen.
3. Aus dem Gemüse-Teig mit einem Glaceportionierer Portionen abstechen, in heisse Bratbutter geben, leicht flach drücken. Beidseitig je 2 – 3 Minuten braten. Im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen, bis alle Tätschli gebraten sind.
4. Tätschli und Tomatensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Mehr Infos und Rezepte

Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen finden Sie unter www.swissmilk.ch

swissmilk.ch/rezepte
Mehr als 7000 Gratis-Rezepte.

Saisonrezept April

Kohlrabi: Ein vielseitiges Gemüse

Der leicht süssliche, knackige Kohlrabi kann im Frühling als eines der ersten Gemüse genossen werden. Die Knolle ist meist grünlich-weiss, aber auch blauviolett anzutreffen. Roh eignet sich der Kolrabi bestens für die Zubereitung von Salaten und ist gekocht in verschiedensten Variationen ein Genuss. Probieren Sie dafür unser Rezept auf der Innenseite. Auch in den Blättern der Pflanze stecken viele wertvolle Vitamine. Die Blätter können gleich wie Spinat zubereitet werden.

Tipp Lagerung: Nach dem Kauf die Blätter entfernen, da diese der Knolle Feuchtigkeit entziehen. Im Kühlschrank ist die Kohlrabi-Knolle bis zu eine Woche haltbar. Die abgetrennten Blätter können luftdicht verpackt im Kühlschrank gelagert werden.

bio.