

# GEBRATENER KOHLRABI

MIT PALMKOHL & RADIESCHEN



## ZUTATEN

1-2 Kohlrabi  
1 Bund Radieschen  
6-8 Blätter Palmkohl (entstielt)  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2-3 EL Olivenöl  
1 TL Honig oder Ahornsirup  
1 TL Zitronensaft  
Salz & Pfeffer  
Optional: Chili, Sesam, Parmesan  
für ca. 2-3 Portionen

## ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen und in schmale Stifte oder kleine Würfel schneiden. Radieschen halbieren oder vierteln – sie sollen in der Pfanne „rösten“. Dicke Mittelrippe beim Palmkohl entfernen, Blätter in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Kohlrabi bei hoher Hitze 5-7 Minuten anbraten, bis er leicht Farbe bekommt. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitrösten.

Dann Radieschen hinzufügen und weitere 3-4 Minuten braten, bis sie am Rand leicht glasig werden.

Nun Palmkohl unterheben, noch 2-3 Minuten braten, bis er weich, aber noch kräftig grün ist.

Mit Salz, Pfeffer, Honig & Zitronensaft würzen. Optional mit Sesam oder Parmesan toppen.