

# Gemüsepfanne mit Superschmelz-Kohlrabi

## Zutaten

1 Zwiebel  
1 ½ EL Butter  
3 Möhren  
600-700 g Kartoffeln  
600 g Superschmelz-Kohlrabi  
Thymian frisch oder getrocknet  
100 g Joghurt  
100g Crème fraîche  
Petersilie  
Kräutersalz und Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebel fein hacken, in der Butter glasig dünsten. Möhren waschen und würfeln, dazugeben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 5 Min. schmoren lassen. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und würfeln, mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen und mit dem gesamten Gemüse weitere 15 Min. zugedeckt schmoren lassen. Joghurt und Crème Fraîche zugeben und ohne Deckel einige Minuten kochen lassen. Mit gehackter, frischer oder getrockneter Petersilie bestreuen. Gut dazu passt ein Rohkostsalat.