



Rezept

Kohlrabi-Steaks

Well done! So mögen wir den Frühlingsboten, perfekt mit knusprigem Brot.

20 Min

Aktive Zeit



150 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

KRÄUTERBUTTER

100 g **Butter, weich**

3 EL **gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Estragon, etc., fein gehackt**

1 TL **Senf**

1/2 TL **Salz**

Wenig **Pfeffer**

STEAKS

2 **Kohlrabi, in ca. 1 cm dicken Scheiben**

1 Zweig **Rosmarin, Nadeln abgezupft, fein gehackt**

4 EL **Rapsöl**

Und so wird's gemacht

1 von 2

KRÄUTERBUTTER Butter mit Kräutern und Senf mischen, würzen. Kräuterbutter bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

2 von 2

STEAKS Kohlrabischeiben 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen, ausdampfen lassen. Kohlrabi mit Rosmarin und Olivenöl mischen, 2 Stunden marinieren.

Kohlrabi über mittelstarker Glut oder bei mittlerer Hitze beidseitig je 2–3 Minuten grillieren, mit der Kräuterbutter servieren.