



## Maischolle mit Kohlrabi

Kohlrabi schälen, halbieren, in Scheiben schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Kohlrabi am besten mit einem Garsieb über etwas Wasser knapp bissfest garen. Den Kochsud auffangen und beiseite stellen. Kokosfett in einem Topf schmelzen, das Mehl unterrühren und 3 Min anschwitzen. 200 ml Kochsud und die Sahne zugießen und aufkochen. Kohlrabi zugeben und etwa 10 Min. garen, zum Schluss die Petersilie unterrühren.

Inzwischen die Schollen waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Kokosfett in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schollenfilets ungefähr 5 Min. braten.

Die gebratenen Schollen mit dem Kohlrabi in Sahnesoße servieren.

Dazu passen sehr gut Röstkartoffeln.

### Zutaten für 4 Portionen:

700 g	Kohlrabi
½ Bund	Petersilie
	Salz
25 g	Butter o. Margarine
2 EL	Mehl
100 ml	Schlagsahne
8	Schollenfilets
	Zitrone
	Pfeffer
	Kokosfett zum Braten

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min.