

Buchweizen-Kohlrabi-Taler

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Buchweizen
- 285 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- 300 g Kohlrabi
- 3 EL geriebenen Emmentaler
- 1 EL gehackte Petersilie
- ½ rote Zwiebel
- Salz & Pfeffer
-

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Buchweizen mit Salzwasser zum Kochen bringen und bei geringer Hitze quellen lassen, immer mal wieder umrühren. Ca. 20 min., abkühlen lassen.

Kohlrabi schälen und in feine Streifen reiben, Zwiebel schälen und fein hacken. Alle Zutaten mit einander vermengen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

In einer Pfanne mit Öl die Taler ausbacken.

Dazu passt ein Salat.

Das Gericht eignet sich auch zum Mitnehmen – Picknick oder ins Büro....