

Kohlrabi vom Grill

(ganz schnelles Rezept für den spontanen Grillabend)

Kohlrabi putzen u. in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Grillgewürz (oder Andere nach Belieben) drüberstreuen, Öl drauf. Ab in eine Schüssel. Deckel drauf, durchschütteln. Nicht länger als 15 Min. ziehen lassen, da der Kohlrabi sonst Wasser absetzt. Auf dem Grill in der Grillpfanne grillen. Fertig!

Megaschnell zubereitet, funktioniert natürlich auch im Backofen!

Wir wünschen „Guten Appetit“

