

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

## Frühlingsgemüse



★★★★☆ 3.5 (2 Bewertungen)

 5 Kommentare

 15 Min.

 normal

 06.01.2009

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

6 m.-große Kartoffel(n), fest kochend

2 Kohlrabi

1 EL Butter

$\frac{1}{8}$  Liter Gemüsebrühe, Instant

150 g Putenbrustfilet(s), geräuchert

1 Bund Schnittlauch

100 g Frischkäse (Kräuter-), 60 %

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in nicht so kleine Würfel schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse zwei Minuten andünsten. Brühe angießen und zugedeckt 15-20 Minuten dünsten. Putenfleisch würfeln und die Schnittlauchröllchen fein schneiden. Nach der Garzeit den Frischkäse unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch und Putenfleisch unterheben.

## Rezept von

plumbum

## Weitere Rezepte von plumbum

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

04.10.2016 01:48

sis60

Hallo zusammen,  
ihr glaubt nicht wie sehr ich mich freue dieses Rezept gefunden zu haben.  
Meine Mutter hatte genau dieses Gericht schon vor über 30 Jahren gekocht und  
es hat der Familie super gut geschmeckt.  
Über die Jahre ist es in Vergessenheit geraten.  
Sie konnte sich nicht mehr erinnern als ich sie vor ein paar Tagen danach fragte.  
Zufall, Schicksal oder einfach Glück.  
Egal, ein dickes Dankeschön plumbum für das geniale Rezept.  
Hi Five und LG Sabine

**Antworten**

---

08.02.2009 20:58

plumbum

Hi Beccaboo,  
da hast du eigentlich Recht.  
Gedanken über einen Rezeptnamen habe ich mir ehrlich gesagt auch noch  
nie gemacht.  
Was willst du machen!  
Es freut mich aber dass es dir geschmeckt hat .  
Danke für deine Anregung  
LG  
plumbum

**Antworten**

---

08.02.2009 19:23

Beccaboo

Hallo plumbum,

mir hat Dein Gericht sehr lecker geschmeckt! Gesund, günstig, lecker, fettarm -  
kann eigentlich nicht besser sein.

Und zum Herrn Axel da oben ... ich finde es sehr verwunderlich, wenn man sich  
über die Bezeichnung eines Rezeptes Gedanken macht (und das auch  
veröffentlicht), es gleichzeitig aber offenbar nicht mal nachgekocht hat. Ok,  
vegetarisch ist es vielleicht nicht gerade, aber, lieber Axel, wirf einfach noch ne  
Karotte und ne Handvoll Erbsen mit in den Topf, dann hast Du auch Deinen  
Frühling!

Noch eine Anregung: Anstelle der geräucherten Pute schmeckt auch Kasseler  
sehr lecker!

LG von beccaboo

**Antworten**

---

09.01.2009 22:10

plumbum

Hi axel,  
da könntest du recht haben.

Dies wäre ein alternativ -  
Rezeptname und käme dem sicher näher.

Im übrigen sehe ich gerade dass es auch nicht unter "vegetarisch" einzuordnen  
ist durch das Putenfleisch.

Wer weiß was da passiert ist !!!

Aber geschmeckt hat es trotzdem.

LG plumbum

**Antworten**

---

07.01.2009 15:46

axel-42

Hallo plumbum

Für ein Frühlingsgemüse! ein bisschen wenig Gemüse!!??ODER??  
warum nicht - Kohrabi Eintopf mit Pute und Käse!!??

LG axel

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[chickenwings rezepte](#), [erbsencremesuppe rezepte](#), [fleischwolf rezepte](#), [französische rezepte](#), [himbeeruchen rezepte](#), [karottensalat rezepte](#), [kartoffelsalat rezepte](#), [oreganosalz rezepte](#), [paradiescremekuchen rezepte](#), [pavlova rezepte](#)