

## Gebratenes Frühlingsgemüse

800	g	Kohlrabi	schälen, in 5 mm dicke Stängeli schneiden
1	Bd.	Frühlingszwiebeln	schräg in 2 cm dicke Ringe schneiden, das Grün zur Seite legen
1	Bd.	Radiesli	in feine Stifte schneiden
2	El	Oel	in Bratpfanne erhitzen, Kohlräbli und Frühlingszwiebeln ca. 6 Min. unter Rühren braten, Radiesli und Zwiebelgrün beifügen und erwärmen
		Salz, Pfeffer	würzen
½	Bd.	Peterli	darüber streuen, servieren

