

# Kohlrabi Steaks

## ZUTATEN

**400g Kohlrabi geschält und in Daumendicke geschnitten**  
**2-3 Gehackte Knoblauchzehen oder 1TL Knoblauchgranulat**  
**Der Saft einer halben Zitrone**  
**1/2TL Muskatnuss/Kreuzkümmel/Pfeffer**  
**1/2 Handvoll Gehackte Petersilie/Schnittlauch**  
**2EL Hefeflocken**  
**3EL Neutrales Öl**  
**1EL Zucker/MSG**  
**Salz**

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Kohlrabi in eine Schüssel geben. Mischen, bis eine Paste entsteht.

Steaks mit der Paste bestreichen und für die gewünschte Zeit marinieren lassen (länger ist besser).

Nachdem die Steaks die Marinade aufgenommen haben, die Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen und Öl hinzufügen.

Steaks von beiden Seiten goldbraun braten.

Die restliche Marinade in einem vorgeheizten Topf geben und um 20 % reduzieren. Die gebratenen Steaks mit Soße bestreichen und mit bevorzugten Beilagen serviert.

Guten Appetit!