




KOHLRABI-GRATIN

Rezept für 4 Pers.

Ganz einfach!



- | | | |
|--------------------|--|--|
| 4 mittel-
große | Kohlrabi | putzen, schälen; die kleinen, zarten Blättchen beiseite legen. Kohlrabi vierteln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. |
| ¼ l
½ Tl | Wasser
Salz | zum Kochen bringen, die Kohlrabischeiben hineingeben und ca. 10 Min. halbgar kochen. Abtropfen lassen, in eine Auflaufform füllen. |
| 2
250 g | Eier
Süße Sahne
(Kräuter-Crème fraîche
oder Schmand)
Salz, Pfeffer,
Paprika, Muskat | mit Sahne und Gewürzen verquirlen und Masse über die Kohlrabi gießen. |
| 100 g | geriebener Gouda | auf Kohlrabi streuen. |
-  Bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Kohlrabiblättchen fein hacken und über das Gratin streuen.

Beilagetipp: Kurzgebratenes mit Salzkartoffeln

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

www.landservice.de