

Kohlrabi Gratin

Zutaten:

E 2 Kohlrabi (ca. 700 g), **E** 3 Eier, **E** 100 ml Sahne, **E** 1 EL Butter

M 1 große Knoblauchzehe, **M** ¼ TL Koriander gemahlen, **M** 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

W ¼ TL Salz, **W** 1 TL Sojasauce,

H 1 – 2 Tomaten, **H** 1 TL Zitronensaft,

F 1 Prise Paprikapulver edelsüß, **F** 4 Blätter Salbei, **F** 120 g Ziegenkäse.

Vorbereitung:

E Kohlrabi schälen und in Scheiben hobeln

M Knoblauchzehe schälen und in Scheiben hobeln. Anschließend in Stifte, dann in feine Würfel schneiden

H Tomate klein würfeln

F Ziegenkäse reiben

F Salbei in feine Streifen schneiden

Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Zubereitung:

F In einem heißen Topf mit Dämpfeinsatz,

E die in Scheiben gehobelten Kohlrabi 10 Minuten dämpfen.

Danach die gedämpften Kohlrabi in die mit Butter ausgefettete Auflaufform geben.

M Knoblauch darüber verteilen.

W Mit Salz würzen.

H Tomaten in die Form geben.

F Mit dem fein geschnittenen Salbei bestreuen.

Für den Guß:

E Eier und Sahne in einer Schüssel miteinander verquirlen,

M mit etwas frisch geriebener Muskatnuss, Koriander und

W einer Prise Salz und der Sojasauce würzen.

H Zitronensaft und

F edelsüßes Paprikapulver dazugeben. Nochmals alles gut miteinander verrühren und über den Auflauf gießen.

F Zuletzt den Ziegenkäse über das Gratin verteilen.

Das Gratin bei 180°C Umluft, für 20 Minuten im Ofen backen.