

# Kohlrabi-Gratin an Zitronen-Parmesan-Rahm



## Zutaten

- 800 g Kohlrabi, wenn möglich mit Blättern
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm
- 0.5 Zitrone
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Muskatnuss, etwas frisch geriebene

## Zum Überbacken

- 30 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Für 4 Personen

*Nicht nur weil wir die zarten Herzblättchen der Kohlrabi gehackt für die Sauce brauchen, sollte man das zarte Gemüse immer mit Blättern kaufen. Erstens enthalten sie noch mehr wertvolle Inhaltsstoffe als die Knollen selbst und zweitens ist ihre Knackigkeit ein Zeichen für optimale Frische der Kohlrabi. Fehlen die Blätter, kann man an ihrer Stelle gehackten Kerbel oder glattblättrige Petersilie verwenden.*

1 Das zarte Grün der Kohlrabi fein hacken und beiseitestellen. Die Kohlrabi rüsten, halbieren und in Scheiben schneiden.

2 Gemüsebouillon und Rahm aufkochen. Die Kohlrabi hineingeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 8–10 Minuten weich kochen. Mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben und gut abtropfen lassen. Ziegelartig in eine ausgebutterte Gratinform schichten.

3 Den Rahmsud auf grossem Feuer auf etwa 1½ dl einkochen lassen. Die Schale der halben Zitrone dünn dazureiben. 1–1½ Esslöffel Zitronensaft und den Parmesan beifügen. Die Sauce nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Zuletzt das Kohlrabigrün untermischen. Die Sauce über die Kohlrabi verteilen. Alles mit dem Parmesan bestreuen.

4 Den Kohlrabi-Gratin im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 15 Minuten golden überbacken. Heiss servieren.

Als Beilage passen in der Schale gebratene neue Kartoffeln oder Polentaschnitten.

(Quelle:wildeisen.ch)