

Kohlrabi-Gratin an Zitronen-Parmesan-Rahm

Vanda Descombes baut ihr Gemüse in einem Hochbeet neben ihrem Wohnblock an. Mit den selber gezogenen Kohlrabi hat sie verschiedene Rezepte ausprobiert. Ihr liebstes verrät sie den Senioren.

Zutaten:

800 g Kohlrabi
2 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
½ Zitrone
50 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Zum Überbacken: 30 g Parmesan gerieben



Zubereitung:

1. Die Kohlrabi rüsten, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Grün hacken.
2. Gemüsebouillon und Rahm aufkochen. Die Kohlrabi darin zugedeckt bei kleiner Hitze 8-10 Minuten weichkochen. Die Kohlrabi mit einer Schaumkelle herausheben und in ein mit Butter ausgestrichene Gratinform füllen.
3. Den Sud bei kleiner Hitze auf ca. 1 ½ dl einkochen lassen. Schale der halben Zitrone dazu reiben. 1-1 ½ Esslöffel Zitronensaft und den Parmesan hinein rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4. Die Sauce über die Kohlrabi verteilen, mit gehacktem Kohlrabigrün (nur die inneren kleinen Blätter verwenden) und Parmesan bestreuen.
5. Den Gratin in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens während 15 Minuten überbacken. Heiss servieren.

Der Gratin schmeckt wunderbar zusammen mit neuen, halbierten, im Ofen gebackenen Kartoffeln. (Kartoffeln ca. 20 Minuten vor dem Gratin in den heissen Ofen schieben.)