

Kohlrabiauflauf

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 500 g Kohlrabi
- 1/2 Tl Kräuter der Provence
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 300 g Rahmquark
- 3 Eier, getrennt
- 200 g Greyerzer gerieben Salz, Pfeffer, Muskat Sonnenblumenkerne

- 30 g.

Zubereitung

Kohlrabi schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem halben Liter Salzwasser 10 Minuten knapp weich kochen.

Abgießen und mit den Kräutern der Provence mischen.

Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

In 20 g Butter glasig dünsten.

Quark mit Eigelb, 150 g Käse Salz, Pfeffer und Muskat mischen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Eine flache ofenfeste Form ausbuttern, die Zwiebeln einfüllen, die Kohlrabischeiben darauf verteilen und die Quarkmasse darüber streichen.

Mit dem restlichen Käse und den Sonnenblumenkernen bestreuen.

Die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen.

Im Backofen bei 220 Grad 30 Minuten backen.