

# Kohlrabiflan

für 4 Personen

## Menge Zutaten

**400 g Kohlrabi**  
**2 Eier**  
**L Eigelb**  
**150 ml Schlagsahne**  
**30 g Butter**  
**150 g Sauerrahm**  
**1 El Zitronensaft**  
**2 El Petersilie gehackt**  
**Salz, Pfeffer,**  
**Muskat**  
**einige. kleine**  
**Kohlrabiblättchen**

## Zubereitung

Kohlrabi schälen und grob raffeln.  
20 g Butter erhitzen und die Kohlrabi andünsten.  
Bei offenem Topf weich schmoren, die Flüssigkeit soll verdampft sein.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, etwas erkalten lassen.  
Eier, Eigelb und Sahne aufschlagen und mit dem Gemüse vermischen.  
Nochmals mit den Gewürzen abschmecken.  
Vier Portionsförmchen von 150 ccm Inhalt ausbuttern und die Kohlrabimasse verteilen.  
Eine flache Schale mit Wasser auffüllen, so dass die Förmchen 2 cm im Wasser stehen.  
Im Backofen cirka 30 Minuten bei 175 Grad garen.  
Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.  
Inzwischen den Sauerrahm mit Petersilie und Zitronensaft verrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Zum servieren den Plan auf Teller stürzen, Sauerrahm dazugeben und mit Kohlrabiblättchen garnieren.