

Kohlrabigratin

für 4 Personen

Menge Zutaten

500 g Kohlrabi

150 g Creme fraiche

Salz, Pfeffer

Butter für die Form

Zubereitung

Kohlrabi schälen und auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.

In Salzwasser fünf Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Eine flache ofenfeste Form ausbuttern, die Kohlrabischeiben dachziegelartig hineinlegen, pfeffern und mit der Crème fraîche bestreichen. Im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.