



Kohlrabigratin mit Champignons

Zutaten für 4 Personen

4 – 5 Kohlrabi, je nach Grösse (ca. 1 kg)
400 g Champignons
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Petersilie
100 g Gouda
150 ml Rahm oder Rama Cremfine 7 %

Zubereitung

Kohlrabi rüsten und schälen. Zartes Blattgrün beiseite stellen. Knollen in Scheiben hobeln oder schneiden. Dafür verwende ich meine Mandoline. Mit wenig Salzwasser knapp weich kochen.

Champignons ebenfalls in Scheiben hobeln oder schneiden.

In einer Bratpfanne Butter erhitzen und die Champignons während ca. 5 Minuten dünsten. Immer wieder wenden. Falls die Champignons Saft ziehen, dieser vollständig verdampfen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Petersilie und zarte Kohlrabiblätter fein hacken.



Eine Gratinform entweder ausbuttern oder mit Backtrennspray besprühen. Gedämpfte Kohlrabi und Champignons einschichten. Nach jeder Lage mit geriebenem Gouda-Käse sowie geschnittener Petersilie und Kohlrabiblätter bestreuen.

Zum Schluss mit Rahm übergießen.



Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Gratin während ca. 15 – 20 Minuten backen.

Mit Salat als kleines Nachtessen servieren. Oder als Beilage zu Fleisch servieren.

