



# Feines, vegetarisches Kohlrabi Gratin

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, Natur belassen, schnell gemacht, „Herz was willst du mehr“?

## Zutaten

- 700 g junge, holzfrei Kohlrabi, geschält
- 40 g getrocknete Spitzmorcheln
- 50 ml weißer Portwein
- 2 - 3 kleine Stangen junger Frühlingslauch, in kleinen Würfeln
- Für die Gratin Masse:
  - 300 ml Milch
  - 150 ml Sahne
  - 80 ml Mascarpone
  - 2 Eigelbe
  - 1 Tl Speisestärke
  - 1 El Butter
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Morcheln und die Kohlrabi:

### Schritt2

Zunächst in Portwein mit etwas kaltem Wasser 10 min. einweichen, knapp bedecken. Danach ausdrücken und den Fond durch einen Kaffeefilter gießen. Darin die Morcheln ca. 10 min. leise köcheln lassen, garen.

### Schritt3

Danach ev. halbieren, auf gleiche Größe schneiden, den Sud verwahren.

#### **Schritt4**

Die Frühlingszwiebeln kurz in etwas Butter glasig anschwitzen.

#### **Schritt5**

Den geschälten Kohlrabi vierteln und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In der etwas gesalzenen Milch ca. 12 min. „bissfest“ köcheln lassen, garen, abschütten.

#### **Schritt6**

Zunächst die Morcheln, dann die Kohlrabi und die Frühlingszwiebeln „schichtweise“ in eine ausgebutterte Auflaufform geben.

#### **Schritt7**

Die Gratin Masse:

#### **Schritt8**

Die Sahne mit Mascarpone, dem Morchelsud, den Eigelben und der Speisestärke verrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Über dem Gratin gleichmäßig verteilen und für ca. 25 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Dazu schmecken mir junge Pellkartöfelchen in Butter und Petersilie geschwenkt.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** fleischlos, gratin, kohlrabi, morcheln, weißer portwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-vegetarisches-kohlrabi-gratin/>