

Kohlrabi - Parmesan - Gratin mit Kräutern und jungen Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, mit jungem Gemüse

Zutaten

- 800 g holzfreier, junger Kohlrabi, geschält, in Blättern
- Das gehackte Grün des Kohlrabis
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 El gehackter Kerbel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1/2 Zitrone
- 50 g geriebener Parmesan + 30 g zum Überbacken
- 1 Tl Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, Muskatnuss, etwas frisch geriebene

Zubereitungsart

Schritt1

Den geschälten Kohlrabi in 3 cm große, nicht zu dünne Blätter schneiden.

Schritt2

Die Gemüsebrühe mit der Sahne mischen, aufkochen, den Kohlrabi dazu geben und ca. 8 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

Mit der Schaumkelle heraus fangen. Den Pochierfond mit etwas Zitronenabrieb und einem El Zitronensaft auf ca. 180 ml reduzieren.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt5

50 g Parmesan, die gehackten Kräuter und das Kohlrabi Grün unter heben.

Schritt6

Die Kohlrabi Scheibchen nunmehr staffelartig in eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform schichten.

Schritt7

Die Parmesan Sauce gleichmäßig verteilen und 30 g Parmesan darüber streuen.

Schritt8

Ev. noch einige Butterflöckchen darüber geben.

Schritt9

Für 15 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben und appetitlich goldbraun überkrusten.

Schritt10

Dazu schmecken junge Pellkartoffeln.

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabi-parmesan-gratin-mit-kraeutern-und-jungen-kartoffeln/>