

Kohlrabi - Auflauf

Zutaten für 4 Portionen :

800 g Kohlrabi (je nach Größe 8 Stück)
¼ l Weißwein
¼ l Wasser
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
Sorte
12 Scheiben Speck, leicht geräuchert
4 Eier
4 EL geriebener Käse, (Emmentaler)
1 TL Paprika, edelsüß
1 EL Petersilie
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Margarine zum Ausfetten der Form



Zubereitung :

Die Kartoffeln waschen, knapp bedeckt mit kaltem Wasser aufsetzen und in 30 Minuten weich dünsten. Die Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Die feinen Blättchen in Streifen schneiden. Die Kohlrabischeiben mit den Blättchen mit Weißwein und Wasser, Salz, Pfeffer und der Butter zugedeckt 15 Minuten dünsten. Die gedünsteten Kartoffeln heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Ausdampfen lassen. Die durchgepressten Kartoffeln auf den Boden der ausgefetteten, feuerfesten Form geben. Mit den geviertelten Speckscheiben belegen. (Die Speckscheiben werden geviertelt, damit später der Kohlrabi Auflauf leichter aus der Form genommen werden kann.) Die Kohlrabischeiben gut abtropfen lassen und auf den Speck schichten.

Die Zwiebel schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Die Eier aufschlagen und dazu geben. Alles mit Käse, gehackter Petersilie, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verquirlen und abschmecken und über den Kohlrabi Auflauf gießen. Noch einige Butterflöckchen obenauf geben und den Kohlrabi Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 190 °C etwa 30 Minuten backen.

Dazu grüne Blattsalate reichen. Eine Variante wäre auch, dass man eine Tomatensoße dazu reicht.

Anmerkung vom „kochbaer“ : Kohlrabi „ist nicht mein Ding“ – habe ich vorher gesagt. Durch das Garen der Kohlrabischeiben in Weißwein verschwindet der „Kohlgeschmack“ – und so hat dieser Auflauf auch mir geschmeckt.