



# 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/>