Italienisches Kohlrabigratin

Beilagen wie italienisches Kohlrabigratin sind gesund, lecker und werden im Handumdrehen zu einem köstlichen vegetarischen Hauptgericht: Einfach die Mengen im Rezept verdoppeln!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Isabelle Hurbain-Palatin

Zutaten

500 g	Kohlrabi
20 Stk.	Basilikumblätter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Gemüsebrühe
2 EL	Parmesan
	Öl (für die Form)

Zubereitung

1. Ein **italienisches Kohlrabigratin** ist ganz einfach zuzubereiten: Zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben hobeln. In mehreren Lagen in die Auflaufform schichten und dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und Basilikum bestreuen. Parmesan reiben.

3. Öl mit Zitronensaft und Gemüsebrühe verrühren und über den Kohlrabi gießen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Minuten backen, dann mit Parmesan bestreuen und mit Backpapier abdecken.

4. Weitere 20 Minuten garen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer mag, kann bei dem italienischen Kohlrabigratin die Gemüsebrühe durch Weißwein ersetzen.