Kohlrabi-Tomaten-Auflauf

Der köstliche Kohlrabi-Tomaten-Auflauf ist mit diesem Rezept schnell und leicht zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Kohlrabi (groß)
750 g	Tomaten
2 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
150 g	Emmentaler (frisch gerieben)
5 Stk.	Oliven
	Petersilie
	Kerbel
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Butter (für die Auflaufform)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den Kohlrabi-Tomaten-Auflauf den Kohlrabi waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest garen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, die Kräuter mit Wasser abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Einige Kräuterblätter zum Garnieren übrig lassen.

2. In einer Schüssel Schlagobers, Eier und den gepressten Knoblauch mit den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 200 C° (Umlauf 175C°) vorheizen.

3. Die gar gekochten Kohlrabi Scheiben vom Herd nehmen, abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und das Gemüse abwechselnd hinein schichten, Sauce darüber gießen und mit dem frisch geriebenen Emmentaler Käse

bestreuen. Geschnittene Oliven darüber geben. Im Backofen zirka 25 Min. backen. Den fertigen Auflauf mit den restlichen frischen Kräutern garnieren.

Tipp

Grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl zum Kohlrabi-Tomaten-Auflauf servieren.