

Kohlrabigratin mit Zitronenreis

- * 200 g Langkornreis, ungeschält
- * 400 ml Wasser
- * 1 Gewürznelke
- * Meersalz
- x 1 kg Winterkohlrabi Superschmelz
- * schwarzen Pfeffer
- * 250 g Sahne
- * 100 ml Milch
- * 150 g geriebenen Gouda
- * 2 EL Butter
- * 2 EL Zitronensaft
- * 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Den Reis mit dem Wasser, der Gewürznelke und Salz in einem Kochtopf zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen. Die zarten Kohlrabiblättchen abschneiden, waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Kohlrabiknollen schälen, von eventuell holzigen Stellen befreien und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kohlrabischeiben dachziegelartig in eine flache, ofenfeste Form schichten, die Blättchen darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und Milch miteinander vermischen und rundherum am Rand zu dem Kohlrabi gießen. Den Käse darüber streuen. Die Hälfte der Butter in Flöckchen teilen und den Gratin damit belegen. Die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und die restliche Butter unter den Reis ziehen. Den Gratin auf die mittlere Schiene in den heißen Backofen stellen und den Reis in einem geschlossenen Topf auf den Boden des Backofens. Beide Gerichte etwa 40 Minuten garen, bis die Kohlrabi weich sind.

Guten Appetit!



Kohlrabigratin mit Zitronenreis

- * 200 g Langkornreis, ungeschält
- * 400 ml Wasser
- * 1 Gewürznelke
- * Meersalz
- x 1 kg Winterkohlrabi Superschmelz
- * schwarzen Pfeffer
- * 250 g Sahne
- * 100 ml Milch
- * 150 g geriebenen Gouda
- * 2 EL Butter
- * 2 EL Zitronensaft
- * 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Den Reis mit dem Wasser, der Gewürznelke und Salz in einem Kochtopf zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Inzwischen den Backofen auf 200°C vorheizen. Die zarten Kohlrabiblättchen abschneiden, waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Kohlrabiknollen schälen, von eventuell holzigen Stellen befreien und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Kohlrabischeiben dachziegelartig in eine flache, ofenfeste Form schichten, die Blättchen darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und Milch miteinander vermischen und rundherum am Rand zu dem Kohlrabi gießen. Den Käse darüber streuen. Die Hälfte der Butter in Flöckchen teilen und den Gratin damit belegen. Die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft und die restliche Butter unter den Reis ziehen. Den Gratin auf die mittlere Schiene in den heißen Backofen stellen und den Reis in einem geschlossenen Topf auf den Boden des Backofens. Beide Gerichte etwa 40 Minuten garen, bis die Kohlrabi weich sind.

Guten Appetit!

