

Rezept

Gersotto mit Ei

Ein Rezept von Gersotto mit Ei, am 18.12.2025

Zutaten

650 ml Gemüsebrühe	4 sehr frische Eier (M)
1 Zwiebel	1 Möhre (ca. 125 g)
1 Kohlrabi (ca. 330 g)	2 EL Olivenöl
150 g Rollgerste (Gerstengraupen)	½ Bund Schnittlauch
40 g Butterkäse (mit mikrobiellem Lab; in Scheiben)	1 EL Butter
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 610 kcal, 29 g F, 23 g EW, 62 g KH

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf (ca. 20 cm Ø) aufkochen. Die Eier heiß abwaschen, mit einem Eierpikser anstechen, mithilfe eines Esslöffels in die Brühe legen und bei starker Hitze in 7-8 Min. wachweich kochen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre putzen, schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Den Kohlrabi putzen und schälen. Drei Viertel der Knolle in ca. 1 cm große Würfel schneiden, den Rest fein reiben. Die gekochten Eier aus der Brühe heben, abschrecken und beiseitelegen. Die Brühe in einen Messbecher umfüllen.
3. Das Olivenöl im Topf erhitzen. Zwiebel, Möhre und Kohlrabiwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. andünsten. Die Gerste dazugeben und ca. 2 Min. unter Rühren andünsten. Den geriebenen Kohlrabi einrühren und ca. 250 ml Brühe dazugießen. Alles mit halb aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze 35-40 Min. garen, währenddessen öfter umrühren und nach und nach ca. 200 ml Brühe angießen. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Brühe oder Wasser dazugeben.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Käse in kleine Stücke zupfen oder schneiden und unter Rühren im Gersotto auflösen. Die Butter unterrühren. Den Gersotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier pellen und jeweils halbieren. Den Gersotto auf Teller verteilen, die Eierhälften darauf anrichten und mit Salz würzen. Zum Schluss den Schnittlauch daraufstreuen.