

Rezept

Kohlrabi-Erbesen-Auflauf

Ein Rezept von Kohlrabi-Erbesen-Auflauf, am 03.05.2024

Zutaten

2 Kohlrabi (etwa 500 g)	Salz
300 g TK-Erbesen	1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bio-Zitrone	Pfeffer
4 Eier	200 g Sahne
150 g geriebener Hartkäse (z. B. Bergkäse oder Emmentaler)	1 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen (zartes Grün aufheben). Kohlrabi in Scheiben, diese in etwa 1/2 cm dicke Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 1 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Erbsen in einer Schüssel mischen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Mit den Zwiebelringen zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Eier mit der Sahne verquirlen, Käse und Gemüse untermischen und die Masse abschmecken. In eine feuerfeste Form geben und mit der Butter in kleinen Würfeln belegen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis er schön gebräunt ist.