

Rezept

Kohlrabigratin

Ein Rezept von Kohlrabigratin, am 20.04.2024

Zutaten

2 mittelgroße Kohlrabi (ca. 500 g)	ca. 20 Basilikumblätter
Salz	Pfeffer
3 EL Olivenöl	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
3 EL Gemüsebrühe	2-3 EL frisch geriebener Parmesan
Öl für die Form	Backpapier zum Abdecken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in sehr dünne Scheibchen hobeln. Eine Gratinform (20 x 25 cm) mit etwas Öl einfetten. Backofen auf 200° vorheizen. Basilikumblättchen fein hacken. Kohlrabischeiben in die Form einschichten, dabei die einzelnen Lagen kräftig salzen, pfeffern und mit Basilikum bestreuen.
2. Öl, Zitronensaft und Brühe verrühren, die Mischung über die Kohlrabischeiben gießen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. garen, nach 20 Min. mit Parmesan bestreuen und mit Backpapier abdecken.