



Boden-Kohlrabi-Gratin

für 4 Personen

Zutaten:

800g Bodenkohlrabi
250ml Kokosmilch oder Soja Cuisine
250ml Gemüsebouillon
1 Zitrone
Muskat, Pfeffer, Salz
100g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Kohlrabi rüsten und in Scheiben schneiden.

Gemüsebouillon und Kokosmilch aufkochen; Kohlrabi hineingeben und zugedeckt 8-10 Minuten weichkochen. Mit einer Schaumkellere herausheben, gut abtropfen lassen und ziegelartig in einer Gratinform schichten.

Den Kokosmilchsud auf grösserer Flamme auf die Hälfte einkochen lassen. Die Schale einer halben Zitrone dünn dazu reiben und den Zitronensaft, sowie 50g Parmesan beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Sauce über die Kohlrabi verteilen, alles mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 15 Minuten goldbraun bei 220° vorgeheiztem Ofen.