

Überbackene Kohlrabischeiben

Zutaten

400 g Kohlrabi
100 ml Gemüsebrühe
2 Tomaten
1 EL Olivenöl (nativ)
80 g Hartkäse
40 g Sahne
1 EL Weißwein
1 Knoblauchzehe Kräutersalz
Pfeffer 8 Salbeiblätter

Zubereitung

Kohlrabi schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden u. in etwas Gemüsebrühe bissfest dünsten. Tomaten in Scheiben schneiden. Kohlrabi auf ein geöltes Backblech setzen, mit Tomatenscheiben belegen und mit Kräutersalz bestreuen. Käse fein reiben u. mit Sahne, Weißwein, gepresstem Knoblauch u. Pfeffer vermischen. Die Salbeiblätter auf die Tomatenscheiben legen u. die Käsemasse darüber verteilen. Bei 180 °C im Backofen 15–20 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu schmecken lecker Vollkornnudeln oder Naturreis mit Tomatensoße.

Viele liebe Grüße vom Elbers Hof
Eure Friederike, Katja, Ulli und Anke!