



KW 37/2016

## Überbackener Kohlrabi mit Kräuterbröseln

### Zutaten für 4 Personen

Ca. 1kg [Kohlrabi](#) (4 Stück), [Salz](#), 1 Bd [Petersilie](#), 4 Zweige [Thymian](#), 1 Zweig [Rosmarin](#), 100 g [Semmelbrösel](#), 5 EL [Olivenöl](#), 2 TL körniger [Senf](#), 1 EL flüssiger [Honig](#), [Pfeffer](#), 1 EL weiche [Butter](#)

### Zubereitung:

Kohlrabi waschen und schälen, dabei das feine Kohlrabigrün aufbewahren.

Kohlrabi erst in Scheiben, dann in etwa 1 cm dicke Stifte schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Kräuter waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und mit dem Kohlrabigrün fein hacken. In eine Schüssel geben.

Semmelbrösel, Olivenöl, Senf, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles miteinander mischen.

Eine Auflaufform mit der Butter fetten. Kohlrabi hineingeben und die Brösel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten goldbraun überbacken und servieren.

## Kohlrabi-Gorgonzola-Gratin

### Zutaten für 4 Personen :

1 kg kleinere [Kohlrabi](#), [Salz](#), 1 EL [Butter](#), 300 g [Schlagsahne](#), 250 g Blauschimmelkäse, [Pfeffer](#) frisch gemahlen [Muskat](#), [Zitronensaft](#), 1 Bd Petersilie

### Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen.

Die Kohlrabi schälen, in feine Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kohlrabischeiben in eine eingefettete Auflaufform dachziegelartig einschichten.

Die Sahne aufkochen. Den zerkleinerten Blauschimmelkäse dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und bis auf einige auf die Kohlrabischeiben streuen. Mit der Sauce übergießen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken. Mit den restlichen Petersilienblättchen bestreut servieren.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967