

Kohlrabi gratiniert

Zutaten (6 Pers.):

6	Kohlrabi, groß
90 g	Dinkelkörner
45 g	Parmesan, gerieben
3	Zwiebeln
1	Möhre, groß
180 g	saure Sahne
525 ml	Gemüsebrühe
750 g	Tomaten in Stücken, Dose
4	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
1-2	Lorbeerblatt
1,5 EL	Tomatenmark
3 Stiele	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Dinkel über Nacht in kaltem Wasser einweichen, am nächsten Tag in Salzwasser kurz garen.

Kohlrabi schälen, junges Grün waschen, hacken und beiseitelegen. Oberes Viertel der Kohlrabi abschneiden, Kohlrabi aushöhlen, dabei einen Zentimeter breiten Rand stehen lassen.

Kohlrabifleisch fein würfeln. 1,5 Zwiebeln, Möhre schälen und fein würfeln. Dann mit Dinkel, Kohlrabigrün, 120 g saure Sahne und der Hälfte des Käses vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kohlrabi füllen. Diese in eine Auflaufform setzen, mit dem restlichen Käse bestreuen, nach Belieben die restlichen Kohlrabiwürfel in der Form verteilen.

Brühe zugießen und im vorgeheizten Ofen bei 140 °C Umluft ca. 40 min weich schmoren lassen.

Knoblauch und Zwiebelschalen und fein hacken. Öl im Topf erhitzen und beides glasig dünsten. Lorbeerblatt und Tomatenmark dazugeben und 2 min mitdünsten. Tomatenstücke dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 15 min köcheln lassen. Tomaten-Dip etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche saure Sahne unterrühren, mit Petersilie bestreuen und den gratinierten Kohlrabi servieren.