

Kohlrabi Curry Gratin

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 2



Zutaten:

3 Kohlrabi
30 g Erdnusskerne
1 Zwiebel
2 TL Currypulver
3 EL Butter
200 ml Schlagsahne
150 ml Milch
Salz
Pfeffer
4 EL Semmelbrösel

Anweisungen:

Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.
Kohlrabi putzen, die inneren zarten grünen Blätter beiseitelegen.
Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
Scheiben dicht an dicht fächerförmig in zwei mittelgroße Auflaufformen legen.
1 EL Erdnusskerne grob hacken und darüberstreuen.
Zwiebel fein würfeln und mit dem Currypulver in 1 EL Butter andünsten.
Mit Milch ablöschen, Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mischung kurz aufkochen und über die Kohlrabischeiben gießen.
Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 30-35 Min. backen.
Für die Schmelze das zarte Kohlrabigrün hacken. Butter in einem Topf zerlassen.
Übrige Erdnüsse mit den Semmelbröseln darin kurz anrösten, Kohlrabigrün zugeben.
Umfüllen und abkühlen lassen.
Schmelze über den Kohlrabi-Auflauf geben und sofort servieren.