



Gratinierter Kohlrabi mit Blütenbutter



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 2 mittelgr. Kohlrabi
- 1 Prise Natron
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 El flüssige Butter
- 3 El geriebener Parmesan
- 100 g Butter
- 10 Schnittlauchblüten
- 1 Tl feiner Schalenabrieb einer Zitrone
- Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft vorheizen.
Für die Blütenbutter die Blüten abzupfen und mit den restlichen Zutaten vermengen, beiseitestellen.
2. Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mit je einer Prise Natron und Salz für circa 3 Minuten blanchieren. Danach aus dem Wasser heben, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
Form fetten und die Kohlrabi-Scheiben in der Form verteilen. Mit 2 El flüssiger Blütenbutter bepinseln und Gewürze nach Wahl darüber geben.
Form in den Ofen geben (mittlere Schiene) und für 20 Minuten backen.
3. Jetzt noch mit Parmesan bestreuen und weitere 10 Minuten goldbraun backen - Fertig!
Zu der restlichen Butter Baguette reichen und einen frischen Salat anmachen.

Guten
Appetit!