

KOHLRABITÖRTCHEN MIT SPARGEL, TOMATE UND MOZZARELLA, GRATINIERT AUF BASILIKUMSAUCE MIT NEUEN KARTOFFELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- | | |
|--|--|
| <p>2 Kohlrabi
etwas Salz
500 g Spargel
Tomaten (eine Scheibe pro
Kohlrabischeibe)
Mozzarella (eine Scheibe pro
Kohlrabischeibe)
etwas Sahne
frischer Basilikum
1 – 2 TL Speisestärke
1 kg neue Kartoffeln
zum Würzen etwas Salz, Pfeffer,
fein gehackten Knoblauch</p> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Ofen auf 160° Celsius vorheizen.</i>• <i>Kohlrabi schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren.</i>• <i>Spargel schälen und die ganzen Stangen bissfest kochen, den Sud aufbewahren.</i>• <i>Kohlrabischeiben auf ein Backblech legen und je eine Scheibe Tomate, 3 halbe Spargelstangen sowie eine Scheibe Mozzarella darauf verteilen.</i>• <i>Den Kohlrabi im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten gratinieren, der Käse sollte goldgelb sein.</i>• <i>Währenddessen die Kartoffeln in Salzwasser kochen.</i>• <i>Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in den Spargelfond einrühren, etwas andicken lassen und Sahne dazugeben.</i>• <i>Mit frischem Basilikum aufmixen, nach Geschmack mit etwas Salz, Pfeffer und fein gehacktem Knoblauch abschmecken und auf den Teller zum Kohlrabi und den Kartoffeln geben.</i> |
|--|--|

Guten Appetit!

