

Kohlrabitaler

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kohlrabi	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Butter	10 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	½ Dose(n) / Becher
Käse	2 Esslöffel

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, das Grün fein hacken, Knolle in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, Kohlrabischeiben von beiden Seiten ca. 5 Min. andünsten und in eine Auflaufform legen. Eiklar steifschlagen. Käse mit Dotter, Joghurt und Gewürzen verrühren. Kohlrabigrün, Petersilie und Eischnee dazu. Käsemasse über die Kohlrabischeiben gießen und im Backofen überbacken. Dazu schmeckt Vollkornbrot und grüner Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1168-Kohlrabitaler.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at