

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Teubner: Aufläufe

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 4 Kohlrabi (je etwa 200 g), Salz

Für die Käsesauce:

80 g Frühlingszwiebeln

80 g Schinkenspeck

10 g Butter

80 g frisch geriebener Allgäuer Emmentaler

1 Eigelb

3 EL Sahne

150 g Crème fraîche

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

Außerdem:

Butter für die Förmchen

20 g Mandelblättchen

**Rezept:**

1. Von den Kohlrabi die Blätter entfernen und die Herzblättchen, das sind die zarten, innersten Blätter, fein hacken und zur Seite legen. Die Knollen schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Schinkenspeck fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebelscheibchen und die Speckwürfel darin kurz anschwitzen, abkühlen lassen.

3. Käse, Eigelb, Sahne, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Petersilie, die gehackten Kohlrabi-Blättchen und die Zwiebel-Speck-Mischung in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

4. 4 Portionsförmchen mit der Butter ausstreichen. Die Kohlrabischeiben abwechselnd mit der Sauce schichtweise in die Förmchen geben. In den auf 180 °C vorgeheizten Ofen stellen und 20 Minuten goldgelb überbacken. Nach 15 Minuten mit den Mandelblättchen bestreuen.