

Rezept der Woche



Kohlrabi überbacken mit Tomaten und Kräuter-Quark-Käsekruste

Tipp: Wer den Kohlrabi weicher mag, dünstet ihn vorab etwa 10 Minuten in wenig Wasser.

Zutaten (4 Portionen):

- 2 Kohlrabi
- 6 Tomaten
- 4 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackter Dill
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Magerquark
- 100 ml Vollmilch
- 250 g Emmentaler
- Salz/ bunter Pfeffer frisch gemahlen
- 2 Schuss Leinöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. (Ober- und Unterhitze)

Kohlrabi schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die zarten Blätter aus der Mitte kleinschneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln und mit Küchenkrepp trockentupfen und fein hacken. Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft pressen.

Quark, Milch und Leinöl in einer Schüssel glattrühren. Mit Meersalz, buntem Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie, Dill und die zarten Kohlrabiblätter unterrühren.

Eine Auflaufform fetten. Die Hälfte der Kohlrabischeiben auf dem Boden verteilen, mit Meersalz und gemahlenem buntem Pfeffer würzen. Tomatenscheiben auf die Kohlrabis legen. Die Hälfte der Kräuter-Quark-Mischung dazugeben und glattstreichen. Das Ganze für die zweite Schicht wiederholen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Auflaufform auf dem Rost (mittlere Schiene) für etwa 45 Minuten in den Ofen schieben. Eventuell zwischendurch mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu dunkel wird. Mit frischem Schnittlauch bestreut servieren – dazu ein knusprig warmes Baguette mit Butter.