

## Überbackener Schmelzkohlrabi

### Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Schmelzkohlrabi – 250 ml Gemüsebrühe – 200 g geriebener Käse – 2-3 Knoblauchzehen – 3 EL Olivenöl – 200 ml Sahne – Salbeiblätter – 6 Tomaten – 3 EL Weißwein – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Kohlrabi schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden
- In der Gemüsebrühe bissfest dünsten, herausnehmen und abtropfen lassen
- Die Tomaten in Scheiben schneiden, den Käse reiben und den Knoblauch schälen
- Die Sahne mit Wein, Käse, gepresstem Knoblauch und Pfeffer mischen
- Die Kohlrabischeiben auf ein geöltes Backblech legen, die Tomaten darauf verteilen und mit Salz bestreuen
- Die Sahne-Käse-Mischung darauf streichen
- Im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

