

Rezept

Kohlrabi Tomaten Auflauf mit Tomato Pepper

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min, Backzeit: 30 min

NR: 16 VEGETARISCH

Zutaten:

4 Kohlrabi
 5 – 6 Tomaten
 3 Zwiebeln
 200 g Schwarze Oliven
 300 ml Rahm
 1 EL Mehl
 250 Parmesan Käse
 Rosmarin
 Tomato Pepper
 Salz



Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 180°
- Kohlrabi schälen in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden
- Tomaten rüsten und in Scheiben schneiden
- Oliven in Ringe schneiden
- Rahm mit Mehl mischen und kräftig mit Tomato Pepper und Khoisan Seaweed Salt (Nr. 3) würzen.
- Eine Schicht Kohlrabi in die Auflaufform legen, etwas Parmesan darauf streuen. Einige Löffel Rahmsauce darüber giessen und Oliven Ringe und Zwiebel Stücke darüberlegen, dann mit einer Schicht Tomaten weiterfahren. Ab und zu ein Zweiglein Rosmarin dazwischen tun.

Das einfache Gericht mit einem mediterranen Gout erfreut die ganze Familie. Geniess es!