Ofen-
Kohlrabi

Bio Kochbox KW 30

Ofen-
Kohlrabi

Für 2 Portionen:
· 300 g Frühkartoffeln
· 1 ½ Kohlrabi
· 1 Dosen Pelati
· 1 Zwiebel
· ¼ Bund Petersilie
· 75 ml Gemüsebrühe

Für 4 Portionen:
· 600 g Frühkartoffeln
· 3 Kohlrabi
· 2 Dosen Pelati
· 2 Zwiebeln
· ½ Bund Petersilie
· 150 ml Gemüsebrühe

Eigener Vorrat
· Salz, Pfeffer, Zucker
· 5 EL Olivenöl
· Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln 10 Min. in Salzwasser kochen, abschrecken und pellen. Während die Kartoffeln garen, die Kohlrabi schälen, quer halbieren und in ca. 1-1,5 cm dicke Spalten schneiden. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Die Pelati in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit Salz, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen. (Die Tomaten-Flüssigkeit kann aufgefangen und z.B. für eine Tomatensauce verwendet werden.) Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Kohlrabi in einer Auflaufform verteilen und mit 4 EL Öl mischen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen. Restliches Öl darüber träufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Gas 2, Umluft 160° C) auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Nach 25 Minuten die Auflaufform kurz aus dem Ofen nehmen. Kartoffeln und Kohlrabi wenden, Zwiebeln und Tomaten dazwischen verteilen. Gemüsebrühe angießen. Die Temperatur auf 220° hochschalten und das Gericht nochmals 20 Minuten weiter garen.