

Kohlrabi à la Parmigiana mit Pilz-Tomatensauce und Kräuterbrot

Bio Kochbox KW 42



KI generiert

Kohlrabi à la Parmigiana mit Pilz-Tomaten-Ragù und Kräuterbrot



KI generiert

MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 2 große Kohlrabi
- 250 g Champignons
- 1 Dose Tomatenstücke
- 1 Mozzarella
- 50 g Bergkäse
- 2 gelbe Zwiebeln
- ½ kräftiges Brot
- 1 Bund Petersilie

Eigener Vorrat:

- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- getrockneter Oregano
- getrockneter Thymian
- Chiliflocken

Zubereitung:

Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kohlrabi schälen, holzige Stellen großzügig entfernen und die Knollen in etwa 7 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser 5 bis 6 Minuten vorgaren, abgießen und sehr gut abtropfen lassen. Die Champignons mit einem Tuch oder einer weichen Bürste säubern, trockene Stielenden abschneiden und die Pilze fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer breiten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Champignons darin bei hoher Hitze kräftig braten, die Zwiebeln zugeben und weiterbraten, bis sie weich sind. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Oregano, Thymian und Chiliflocken kurz mitrösten. Die Tomatenstücke einrühren und das Ragù offen 12 bis 15 Minuten dicklich einkochen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella gut abtropfen lassen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Hartkäse fein reiben. In einer Auflaufform etwas Pilz-Tomaten-Ragù verteilen, darauf Kohlrabischeiben legen und mit Mozzarella sowie etwas Hartkäse bedecken. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind, und mit Käse abschließen. Die Parmigiana etwa 25 Minuten backen, bis sie kräftig gebräunt ist und am Rand blubbert. Währenddessen das Brot in grobe Stücke zupfen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern, die Blätter abzupfen und fein hacken. Brotstücke mit 2 EL Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen, auf einem kleinen Blech verteilen und in den letzten 8 bis 10 Minuten mitrösten, bis sie knusprig sind. Die Kohlrabi-Parmigiana nach dem Backen kurz setzen lassen und mit dem knusprigen Kräuterbrot servieren.