



100 g Natur-Langkornreis  
250 ml Wasser  
½ TL Salz  
2 Kohlrabi  
Kräutersalz  
Pfeffer  
200 ml Sahne  
100 g geriebener Emmentaler  
2 EL Butter  
1 Stück Schale und  
2 EL Saft einer Zitrone

## Rezept für KW 17-14

### Kohlrabigratin mit Zitronenreis

Den Backofen auf 200° C vorheizen! - Kohlrabi und Reis werden gleichzeitig im Backofen gegart! Gutes Timing.

Den Natur-Langkornreis mit dem Wasser und Salz in einem Kochtopf mit niedrigem Rand zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwächster Hitze ca. 15 Minuten garen. Kohlrabiblättchen abschneiden, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Kohlrabiknollen schälen, von eventuell holzigen Stellen befreien, waschen, abtrocknen und millimeterdünne Scheiben hobeln. Die Kohlrabischeiben dachziegelartig in eine ofenfeste Form schichten. Die Blättchen darüber streuen, die Kohlrabi mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Sahne rundherum am Rand hinzu gießen. Den Käse darüber streuen. Die Zitronenschale ganz fein hacken. Die Schale und den Saft sowie den Rest der Butter mit einer Gabel unter den Reis ziehen. Den Gratin auf den Rost in den heißen Backofen, den geschlossenen Topf mit dem Reis auf den Boden des Backofens stellen. Beide Gerichte etwa 30 Minuten garen, bis die Kohlrabi weich sind.

Rias-Bucher, Kochvergnügen vollwertig, GU Verlag