

GEBACKENER KOHLRABI MIT KARTOFFELSTAMPF, HASELNUSSBRÖSEL UND KOHLRABIGRÜN

Komponente	Menge	Einheit	Zutat	Kurzanleitung
Kartoffelstampf	1	kg	Kartoffeln mehlig-kochend	gar kochen
	200	ml	Kartoffelkochwasser	stampfen
	3	EL	Rapsöl	
			Weißer Pfeffer und Salz nach Bedarf	
Kohlrabi	1	kg	Kohlrabi	portionieren
	2	TL	Salz	
	1	EL	Rapsöl	
Haselnussbrösel	90	gr	Haselnüsse	rösten, grob hacken
	2 bis 3	Scheiben	Altbrot getrocknet	Brösel herstellen, anrösten
	4	EL	Rapsöl	
			Saft von einer halben Zitrone	dazugeben
		Schale von einer Zitrone		
		Salz		
Kohlrabigrün			gesamtes Kohlrabigrün	schneiden, marinieren
			Saft von einer halben Zitrone	
			Rapsöl	
			Salz	

KARTOFFELSTAMPF

Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser zurückhalten. Dann die Kartoffeln mit einem Teil des Kochwassers und dem Öl stampfen. Bei Bedarf mehr Kochwasser dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KOHLRABI

Kohlrabi schälen und vom Grün trennen. Grün beiseite stellen. Knollen vierteln und mit Öl und Salz marinieren. Auf einem Backblech im Ofen bei 180°C Umluft 15 - 20 Minuten backen, bis eine schöne Bräunung entsteht.

HASELNUSSBRÖSEL

Haselnüsse im Ofen bei den Mairübchen bei 180°C für 8-10 Minuten mitrösten, anschließend grob hacken. Getrocknetes Altbrot im Mixer zu groben Bröseln zerkleinern und in Öl knus-

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

GEBACKENER KOHLRABI MIT KARTOFFELSTAMPF, HASELNUSSBRÖSEL UND KOHLRABIGRÜN

prig anrösten. Gehackte Haselnüsse, Salz, Zitronensaft, und -abrieb dazugeben und vermischen.

KOHLRABIGRÜN

Kohlrabigrün kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser ablöschen. Anschließend mit Zitronensaft, Öl und einer Prise Salz marinieren.

Zum Anrichten auf einem flachen Teller als Basis den Kartoffelstampf flach verteilen, gebackene Kohlrabi darübergerben und großzügig mit Haselnussbröseln bestreuen. Mariniertes Kohlrabigrün darüber geben.

