

Kohlrabischeiben mit Petersilien-Käse-Kruste

für 2 Personen oder für 4 Personen als Beilage

Zutaten:

1 – 2 (ca. 450g)	Kohlrabi
etwas	Salz
100g	Emmentaler
1 Bund	Petersilie, glatt
½ TL	Kräutersalz
etwas	Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In kochendem Salzwasser knapp 5 Minuten bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Den Käse grob reiben. Die Petersilie waschen, fein hacken und mit dem Käse und dem Kräutersalz vermischen.

Die Kohlrabischeiben trocken tupfen, salzen und pfeffern. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Petersilienmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 – 180° C etwa 10 Minuten überbacken.

Tipp: Die überbackenen Kohlrabischeiben schmecken auch kalt sehr lecker!