

Kohlrabi - Auflauf

Zutaten:

300 g Nudeln (z.B. Casarecce)
4 Kohlrabi
6 mittelgroße Möhren
1 Stange Lauch
4 Knoblauchzehen (klein gepresst)
½ Bund Basilikum (klein gehackt)
200 g saure Sahne
200 ml Gemüsebrühe
2 Eier
50 g geriebener Parmesankäse
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser bissfest garen.
- Kohlrabi und Möhren klein würfeln.
- Lauch in dünne Scheiben schneiden.
- Gemüse in der Gemüsebrühe 10 Minuten dünsten.
- Brühe abschütten.
- Gegarte Nudeln unter das Gemüse rühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Sahne, Eier, Knoblauch und Basilikum gut verrühren.
- Parmesan unter die Sahnesoße rühren.
- Soße unter die Gemüse-Nudel-Masse geben.
- Schnell und gut verrühren.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
- Mit dem geriebenen Käse gleichmäßig überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 – 40 Minuten überbacken.