

Kohlrabi mit Schinken

Zutaten:

6 m.-große Kohlrabi
2 EL Butter
200 g Schinken, roher
1 EL Mehl
2 Eier, davon das Eigelb
250 ml Milch
Salz
Zucker
Muskat
Käse, gerieben
Semmelbrösel
Butter
Brühe



Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in dickere Streifen oder kleine Scheiben schneiden, in der Butter andünsten, würzen, abschmecken, mit dem Mehl bestäuben, mit der Brühe auffüllen, bis der Kohlrabi fast bedeckt ist und zugedeckt fast gar dünsten lassen.

Dann den gewürfelten Schinken und die gehackten, jungen Kohlrabiblätter untermischen. In eine Auflaufform geben.

Eigelb mit Milch verquirlen, über den Kohlrabi gießen, Käse mit etwas Semmelbrösel vermischen, darüber streuen, Butterflöckchen aufsetzen und im vorgeheizten Ofen überbacken - etwa 15 - 20 Minuten!

Dazu kann es Petersilienkartoffeln geben!