

Überraschend, wie eine ungewöhnliche Zutat ein Gericht aus der Banalität erhebt.

Fenchelsamen sind in Asia-Läden oder bei „Kräuter Kühne“ erhältlich.

Kohlrabigratin mit Fenchelsamen

Zutaten für das Gratin

8 Kartoffeln
1/2 l Milch

Zutaten für den Auflauf

2 große Kohlrabis
250 ml Sahne
1 EL Butter
100 g geriebener Bergkäse

Gewürze

1 EL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer,
Gemüsebrühe

1 Gratin vorbereiten

Kartoffeln schälen, mit einem Gurkenschneider in dünne Scheiben schneiden und in eine Gratinform füllen. Salz und Pfeffer mit der Milch verrühren, über die Kartoffelscheiben gießen. Die Kartoffeln sollten knapp bedeckt sein.

Im Ofen bei 200 °C überbacken, bis die Kartoffeln beim Einstechen keinen Widerstand mehr geben. Alle 15 Minuten nachschauen. Wenn die Kruste zu braun, aber die Kartoffeln noch nicht gar sind, mit einem großen Löffel die Kruste runterdrücken, so dass neue Milch aus dem Gratin an die Oberfläche kommt.

2 Kohlrabi vorbereiten

Die Kohlrabis schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden. Das junge Grün aufheben und in schmale Streifen hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Fenchelsamen darin anrösten. Die Kohlrabistifte hinzufügen, mit der Sahne und etwas Gemüsebrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel köcheln, bis der Kohlrabi gar ist.

3 Auflauf überbacken

Den Kohlrabi mit der Soße auf dem Gratin verteilen. Die Streifen der Kohlrabi-Blätter auf dem Gemüse verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Im Ofen bei 200 °C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

