

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Clafoutis von Kohlrabi

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 40 Min

		Backofen vorheizen auf 200 °C.
Kohlrabi	500g	schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
Frühlingszwiebeln	3	putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Butterschmalz	1 EL	in einer Pfanne schmelzen und Kohlrabi darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten andünsten, dann die Lauchzwiebeln zugeben und weitere 3 Minuten andünsten. Würzen mit
		und frisch geriebener
Salz		
Pfeffer		
Muskatnuss.		
Eier	3	mit
Milch	150 ml	verquirlen.
Doppelrahmfrischkäse	100 g	
Mehl	100 g	
Weinsteinbackpulver	½ Pk.	dazugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.
		Mit
Salz		und frisch geriebener
Pfeffer		würzen und in
Muskatnuss		
Ofenfeste Formen ø18 cm	2	verteilen. Gemüse darauf verteilen und 15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Inzwischen waschen und klein schneiden und mit einer Marinade aus
Rucola	200 g	
Weißweinessig	2 EL	
Wasser	2 EL	
Crema di Balsamico	etwas	und
Oliveöl	3 EL	würzen. Etwas Salat auf die Clafoutis geben, den restlichen Salat separat dazu servieren.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder-Chardonnay Trocken](#)

