

Kohlrabi-Auflauf mit Paprikacreme

4 Portionen

4 kleine Kohlrabiknollen
etwas Fett für die Form
150 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
100 ml Sahne
2 EL Ajwar
Salz
1 TL Zucker
Paprikapulver edelsüß
Rosenpaprika scharf
1 Kugel Mozzarella

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Kohlrabi schälen, halbieren und in ca 2 mm dicke Scheiben schneiden.
Auflaufform fetten und Kohlrabi hineinschichten. Brühe auf den Kohlrabi gießen und ca 20 Min. vorgaren.

Inzwischen Milch, Sahne, Ajwar und Gewürze verquirlen und den Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

Auflauf aus dem Ofen holen, mit Mozzarellascheiben belegen und mit der Sauce übergießen und weitere ca 20 Min. zu Ende backen, bis der Käse geschmolzen ist und sich mit der Sauce vermischt hat.
Dazu passen Salat und Baguette.