



www.LAISEACKER.de

Kohlrabi Tortini

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

2 geschälte Kohlrabis, 300 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4 Eier, Butter, 200 ml Süßrahm, Basilikum, Salz, Pfeffer

Für die Sauce: 200 g Gorgonzola, 3 EL Milch

Zubereitung:

- 1.** Die Kohlrabis, die Möhren und die Zwiebeln kleinschneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt in etwas Wasser weichdünsten. Das Lorbeerblatt entfernen.
- 2.** Zusammen mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Die Masse auf 4 kleinere gefettete Backformen verteilen und im Wasserbad langsam köcheln lassen, bis das Ei gestockt ist.
- 4.** In einer kleinen Pfanne den Gorgonzola in der Milch auflösen und zum Tortini anrichten.

Tipp: Statt Kohlrabi schmeckt auch Zucchini.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf www.laiseacker.de.

Guten Appetit

