



# Cremig-sahniges Kohlrabi-Gratin mit Schnittlauch

⌚ Preparation time: 35 minutes  
Cooking time: 35 minutes  
**Total time: 70 minutes**

👤 Portions: 6

## Zutaten für 4-6 Portionen

### Grundzutaten

- 1100 g Kohlrabi mit Blattgrün(!) | das entspricht etwa 5 Kohlrabiköpfen (ohne Blätter gewogen)
- Meersalz
- Wer mag: etwas Rucola- oder Senf-Kresse oder Rettichsprossen zum Garnieren

### Für die Bechameloße | zum Gratinieren

- 100 g Zwiebeln
- 50 g Margarine + etwas mehr zum Fetten der Auflaufform
- 50 g Haushaltsmehl | Weizen- oder Dinkelmehl
- 600 ml Pflanzendrink
- 2 EL Hefeflocken (ich benutze diese Hefeflocken von VITAM\*/Amazon Affiliate-Link. Meine Liebessorte!)
- Salz
- Weißer Pfeffer
- Eine große Prise frisch aufgeriebene Muskatnuss
- 1 EL Sojasoße (kann für eine sojafreie Variante einfach entfallen)
- 2 EL Zitronensaft
- Ein großes Bund Schnittlauch

### Für das Kohlrabipesto | zum Würzen

- 70 g Kohlrabi-Blattgrün | Gewicht ohne die harten, langen Stiele
- 50 g Kürbiskerne
- 25 g geröstete Pinienkerne
- Eine große Prise Salz
- 3-4 EL Zitronensaft
- 2 EL Hefeflocken
- 12 EL Olivenöl

Tipp: Wer keine Kohlrabiknollen mit Blättern bekommt, kann das Kohlrabi-Grün-Pesto natürlich auch durch Bärlauchpesto, Basilikumpesto oder andere köstliche Pestos ersetzen.

Außerdem: eine klassische Auflaufform; Maße: 26 cm lang, 19 cm breit 5-6 cm hoch | man kann auch eine etwas kleinere Form benutzen.

## Zubereitung (ca. 35-40 Minuten Zubereitung und 35 Minuten Backzeit)

Damit das Kohlrabi-Gratin besonders cremig wird, bereite ich es mit einer köstlichen Bechameloße zu. Diese mögen auch Kinder ganz besonders gerne!

1. Mit der Zubereitung der cremigen Bechamel beginnen. Dafür eine große oder zwei kleine Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 600 ml Pflanzenmilch sowie 50 g Margarine und 50 g Haushaltsmehl bereit stellen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Es empfiehlt sich außerdem, einen Schneebesen zu verwenden, da die Bechamel sehr stark gerührt werden muss, damit sie nicht klumpt und schön sämig-fein ist.
2. Margarine in einem Topf schmelzen lassen. Zwiebelwürfel hinzu fügen und so lange in der Butter braten, bis sie glasig werden und beginnen leicht Farbe anzunehmen. Dann das Mehl hinzufügen (das sogleich klumpt) und sofort unter Rühren nach und nach den Pflanzendrink dazu gießen. Die Hitze ein klein wenig reduzieren. Fortwährend mit dem Schneebesen rühren. 2 EL Hefeflocken, Salz, weißen Pfeffer und viel Muskat hinzufügen. Die Bechamel von der heißen Platte nehmen, mit ein bisschen Sojasoße, Zitronensaft und Salz abschmecken und die Schnittlauchröllchen unterrühren. Es sollte eine leicht zähflüssige, schöne Bechamel entstanden sein, die man nun vorerst zur Seite stellen kann.
3. Ofen vorheizen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft vorheizen.

4. Nun kann man das Pesto zubereiten. Dafür 25 g Pinienkerne ohne Öl in einer kleinen Pfanne goldbraun anrösten. Die Blätter von den Kohlrabiköpfen brechen oder schneiden.
5. 70 g Blätter ohne die harten Stängelteile waschen und in einen Mixer bzw. den Mix-Behälter eines Stabmixers geben. Hinzu kommen 50 g Kürbiskerne, die gerösteten Pinienkerne, eine ordentliche Prise Salz, 2 EL Hefeflocken, 3-4 EL Zitronensaft sowie etwa 12 EL Olivenöl.
6. Diese Zutaten zu einem gleichmäßigen Pesto mixen. Das fertige Pesto eventuell nochmals mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Es sollte leicht flüssig sein. Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl dazu geben. Es kann etwas flüssiger sein, als auf dem nachstehenden Foto zu sehen.
7. Auflaufform mit Margarine einfetten. Die Kohlrabiköpfe schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
8. Die Bechamelsoße nochmals leicht erwärmen, damit sie schön dünnflüssig ist. Zwei-drei Schöpfer Bechamelsoße in der Auflaufform verteilen. Die Kohlrabischeiben darauf einschichten und nach jeder Schicht etwas Kohlrabi-Pesto hinzu fügen. So fortfahren bis alle Kohlrabischeiben eingeschichtet sind. Dann den geschichteten Kohlrabi nochmals etwas salzen.
9. Nun die restliche vegane Bechamelsoße und etwas Kohlrabi-Pesto auf dem Gratin verteilen.
10. Das Kohlrabi-Gratin nun 35-40 Minuten bei 220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft backen. Das Gratin ist fertig, wenn es an den Rändern stark blubbert und die Oberfläche sichtlich Farbe angenommen hat. Achtung: Die Backzeit kann je nach Ofenart und -alter variieren!

Guten Appetit - das Kohlrabi-Gratin ist ein Rezept für die ganze Familie und wird in der Regel auch von Kindern gerne gegessen. Das Gratin mit weiteren Schnittlauchröllchen bestreut und mit Rucola-Kresse oder Sprossen garniert servieren.