

Kohlrabiauflauf mit Putenbrust (4 Personen)

750g Kohlrabi

Salz

2 kleine Zwiebeln

1 Bund Schnittlauch

500g Putenschnitzel

3Eßl. Butter

400g Sahne

150g Kräuterfrischkäse

Weißer Pfeffer

Muskatnuß

Allergene: G,F

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 2 min. blanchieren. Danach in ein Sieb geben und kalt abschrecken.

Zwiebeln und Schnittlauch klein schneiden.

Putenschnitzel in 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 Eßl. Butter erhitzen und die Putenstreifen braun anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Zwiebeln in der Pfanne andünsten, die Sahne und den Frischkäse einrühren und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schnittlauch unterrühren.

Eine feuerfeste Form mit der restlichen Butter ausfetten. Die Kohlrabischeiben dachziegelartig hineinlegen und die Putenbrustscheiben dazwischen geben. Die Sahne-Käse-Mischung darüber gießen. 45 min. backen. Dazu paßt Kartoffelpüree.