



1 Kohlrabi  
Kräutersalz  
300 g Kartoffeln (fest kochend)  
70 g Gorgonzola  
30 g Butter  
20 g Weizenvollkornmehl  
125 ml Milch  
Pfeffer  
100 g Lasagne-Nudelblätter  
1 EL Petersilie  
30 g Parmesan



1 klein geschnittene Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch, gepresst  
250 g Risottoreis  
1 mittelgr. Radicchio  
1/8 l trockener Weißwein  
500 ml heiße Gemüsebrühe  
75 g geriebener Parmesan  
25 g Butter

## Rezepte für KW 18-12

### Kohlrabi-Lasagne

Kohlrabi schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in 200 ml Salzwasser 5-6 Minuten garen, abtropfen lassen und das Kochwasser auffangen. Kartoffeln schälen, grob raspeln, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. Gorgonzola entrinden, grob würfeln. 20 g Butter zerlassen. Das Mehl einrühren und anschwitzen, Kohlrabiwasser, Milch und die Käsewürfel dazu geben und ständig rühren, bis sich der Käse in der Sauce aufgelöst hat. Eine kleine Auflaufform dünn mit Butter austreichen. Den Boden mit einer Schicht Lasagneblätter belegen. 1/2 Kohlrabi und Kartoffeln darauf verteilen, Käsesauce darüber geben und mit Petersilie bestreuen. Alle Zutaten einschichten, mit Käsesauce abschließen. Parmesan und Butterflöckchen darüber geben und im Backofen bei ca. 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 40-45 Minuten garen.

### Radicchio-Risotto

Die Zwiebeln und den Knoblauch in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mit dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Nach und nach die heiße Brühe dazugeben und dabei häufig umrühren, sodass der Reis fast gar, aber noch bissfest ist. Den Radicchio halbieren, den Strunk entfernen und dann in Streifen schneiden. Unter das Risotto heben und kurz garen. Parmesan und Butter zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.