Kartoffel-Kohlrabi-Gratin

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	40 Minuten	4 Personen

ZUTATEN

1	mittelgroße Zwiebel
40 g	Butter
1 Handvoll	Petersilie
200 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Sahne
	Muskat
300 g	Kohlrabi
500 g	festkochende Kartoffeln
60-80 g	Gouda, zum überbacken
	Pfeffer
	Salz

ZUBEREITUNG

Die Petersilie grob hacken.
Die Brühe zusammen mit der Sahne und der Petersilie gut vermischen. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken und gut verrühren.
Den Backofen auf 200° vorheizen.
Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
Eine Auflaufform mit etwas Butter einreiben.
Die Kartoffeln und Kohlrabi abwechselnd in der Auflaufform aufeinander legen.
Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in 40g Butter andünsten, mit der Brühe-Sahne-Mischung ablöschen und kurz aufkochen lassen.
Die Kartoffel-Kohlrabi-Scheiben mit der Mischung übergießen, so dass alles fast bedeckt ist.
Auf mittlerer Schiene für ca. 40 min. in den Ofen stellen.
Nach 35 min. den geriebenen Käse darüber streuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet