

## Kohlrabi-Auflauf mit Kartoffeln

## Zutaten für 6 Portionen

- 2 Kohlrabi (ca. 500g)
- 1 kg Kartoffeln
- 200 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 150 g geriebener Käse
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie (gehackte)
- 1 TL Salz
- Muskat
- Butter



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Schäle die Kartoffeln und den Kohlrabi und schneide sie in gleich dicke Scheiben. Gib sie in einen Topf mit Wasser und Salz. Koche sie 5 Minuten bissfest. Gieße anschließend das Wasser ab.
- 2. Fette eine Auflaufform mit Butter. Lege die Gemüsescheiben fächerartig hinein.
- 3. Verrühre die Sahne mit dem Frischkäse, dem Ei, der Gemüsepaste, der Petersilie und dem Muskat. Gieße die Sauce über das Gemüse. Bestreue den Auflauf mit Käse.
- 4. Backe den Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf bei 200°C Ober-/Unterhitze für 35 Minuten im unteren Drittel goldgelb.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.