

Rezept Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf

Statt der üblichen Blumenkohl- oder Brokkoli-Varianten, sollte man diesen Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf einmal nachkochen.

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
2 mittelgroße Kohlrabi
300 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe
100 g Frischkäse
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Kerbel, gehackt
etwas Öl für die Auflaufform
100 g geriebener Gratin-Käse

Zubereitung:

Für den Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf zunächst die Kartoffeln sowie den Kohlrabi schälen.

Die Kartoffeln in etwas dickere Scheiben, den Kohlrabi in breite Stifte schneiden und in Salzwasser solange garen, bis beide Zutaten noch etwas „Biss“ haben.

In dieser Zeit eine Auflaufform mit Öl einpinseln und den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln sowie Kohlrabi abschütten und in die Auflaufform einschichten.

Die Milch mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend den Frischkäse einrühren und diese Soße für den Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit der Speisestärke binden.

Zu Letzt noch mit den Gewürzen abschmecken und den Kerbel

einrühren.

Die Soße über den Auflauf gießen und mit dem Käse bestreut für etwa 20 min im Ofen überbacken.

Sobald der Käse goldbraun geworden ist, ist der Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf fertig und kann mit frischem Baguette oder/und einem grünen Salat serviert werden.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)