Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken

Ein schönes Beispiel für unglaublich leckere vegetarische Rezepte ist das Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butterkäse
1 Prise	Muskat
250 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
50 g	Käse (gerieben)
2 Stk.	Kohlrabi
250 g	Schlagobers
600 g	Pellkartoffeln (gekochte)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das mit Käse überbackene **Kohlrabi-Kartoffel-Gratin** zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in der Schale etwa 20 bis 20 Minuten garen (je nach Größe). Anschließend abgießen, abschrecken, pellen, kurz abkühlen lassen. Dann in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

2. Parallel dazu den Kohlrabi schälen, putzen und halbieren (große Kohlrabiköpfe vierteln). In 0,2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Gemüsebrühe aufsetzen, Kohlrabi und Frühlingszwiebeln darin etwa 5 Minuten bissfest dünsten. Abgießen und abtropfen lassen.

3. Den Ofen auf 200 Grad mit Heißluft vorheizen. Gemüse und Kartoffeln abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darüber verteilen. Das Schlagobers in einen Topf füllen, einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Käse einrühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat nach Geschmack würzen und gleichmäßig über das Gratin gießen. Für rund 30 Minuten goldbraun backen lassen.

Tipp

Für das mit Käse überbackene Kohlrabi-Kartoffel-Gratin kann man anstelle von Frühlingszwiebeln auch Lauch verwenden.