# Kohlrabi-Auflauf

Der köstliche Kohlrabi-Auflauf mit Kartoffeln und Schinken ist schnell gebacken und gelingt selbst Kochanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Kohlrabi (ca. 600 g) |
| 300 g | Kartoffeln |
| 150 g | Kochschinken |
| 1 Stk. | Ei |
| 250 ml | Schlagobers (Schlagsahne) |
| 1 Prise | Muskat |
| | Salz und Pfeffer |
| 125 g | Bergkäse (o.a. Käse gerieben) |
| | Butter (für die Auflaufform) |

## Zubereitung

1. Für den **Kohlrabi-Auflauf** mit Kartoffeln und Schinken die Kohlrabi schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser zirka 10 Minuten bissfest garen. Zeitgleich die Kartoffeln zirka 20 Minuten gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Kochschinkenn in Streifen zerschneiden.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit Schlagobers in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln, Kohlrabi und Schinken in die Form verteilen und mit der Eier-Schlagobers-Mischung übergießen. Abschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen und für 20-25 Minuten im Backofen überbacken.

## Tipp