

# Kohlrabi-Gratin

Ein tolles Rezept für den Herbst und Winter: Das Kohlrabi-Gratin schmeckt nicht nur Vegetariern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Kohlrabi</a>
4 Stk.	Steckrüben
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Packung	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
60 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Für das Kohlrabi-Gratin den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Kohlrabi und Steckrüben schälen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Käse (z.B. Parmesan) reiben.
2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und Kohlrabi und Steckrüben darin abwechselnd wie Dachziegeln nebeneinander schichten. Mit Salz würzen und mit Knoblauch bestreuen.

3. Im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Sobald sich die Sahne hellbraun färbt, mit dem Gemüse vermischen. Weitere 60-90 Minuten backen und den Vorgang dabei mehrmals wiederholen.
4. Wenn Kohlrabi und Rüben durchgegart sind, den Parmesan darüber streuen und so lange überbacken, bis er komplett geschmolzen und leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

## **Tipp**

Zum Kohlrabi-Gratin schmeckt ein frischer bunter Salat.