

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

Kohlrabi Auflauf mit Kartoffeln selber machen:

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

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

