



Kohlrabi-Auflauf mit Käse

PORTIONEN: 4 PERSONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

800 g Kohlrabi

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

2 EL Öl

500 ml Wasser

100 ml Milch

100 g Butter

40 g Mehl

80 g frische Kräuter

(Petersilie, Dill, Basilikum)

Pfeffer & Salz

200 g Gouda, gerieben



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheibchen schneiden

Kohlrabi waschen, Blätter abtrennen

Kohlrabi ebenfalls in 0,5 cm dicke Streifen schneiden

Zwiebel schälen und mit dem Messer in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anbraten und etwa 3 Minuten bei geringer Hitze dünsten

Wasser und Gemüsebrühe zur Zwiebel geben

Kartoffeln und Kohlrabi dazugeben

Lindchen
schmeckt



Kohlrabi-Auflauf mit Käse

PORTIONEN: 4 PERSONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

25 Minuten leicht köcheln lassen

Kohlrabi und Kartoffeln abgießen, dabei Garflüssigkeit auffangen

Gemüsescheiben in eine gefettete Auflaufform schichten

Die Garflüssigkeit mit der Milch, der Butter und dem Mehl im Mixer vermengen

Kräuter waschen und fein hacken

Die Milchmischung zusammen mit den Kräutern in einen Topf geben

Unter Rühren aufkochen und kurz eindicken lassen, abschmecken

Die Soße über der Mischung verteilen, anschließend den Käse überstreuen

Den Kohlrabi-Auflauf auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten bei 200 Grad

Umluft im Backofen goldbraun überbacken

Lindchen
schmeckt