

Kohlrabi-Auflauf

Für 2 Personen:

| | | |
|---------------------------|--------------------|-----------------------|
| 300 g kl. Kartoffeln | 300 g Kohlrabi | 150 g Möhren |
| 200 ml Gemüsebrühe | 100 g Kochschinken | 1 Zwiebel |
| 20 g Butter | 20 g Mehl | 100 g Schmand |
| Salz, Pfeffer, Petersilie | 1 Prise Zucker | 50 g gerieb. Parmesan |

Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Abgießen, abschrecken, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kohlrabi putzen, waschen, halbieren und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Brühe aufkochen, Kohlrabi darin 5 Minuten garen.

Möhren zufügen und weitere 5 Minuten kochen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen, Brühe dabei auffangen.

Zwiebel schälen, fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Unter Rühren nach und nach mit der aufgefangenen Brühe und dem Schmand ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln, Gemüse und Schinken in eine gefettete, Auflaufform geben, alles miteinander vermischen und die Soße gleichmäßig darübergießen. Käse über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) ca. 20 Minuten backen.

Kohlrabi-Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

NN am 06. Oktober 2023