



## Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Hauptgericht für 4 Personen  
Vegetarisch  
45 Minuten Zubereitungszeit  
Kohlrabi-Saison: Mai bis Oktober

### Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 900 g Kohlrabi, ca. 3 – 4 Stück
- 750 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter oder Margarine
- 30 g Mehl
- 125 g Geriebenen Käse, z. B. Bergkäse, Emmentaler oder Gouda
- 3 EL Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Fett für die Auflaufform

### Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln rund 20 – 25 Minuten garen. Kohlrabi schälen, waschen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In der Gemüsebrühe rund 8 – 10 Minuten garen. Abgießen und dabei das Kohlrabi-Kochwasser auffangen.

Für die Sauce die Butter oder Margarine im Topf schmelzen und das Mehl unter Rühren zufügen. Mit rund 600 ml des Kohlrabi-Kochwassers aufkochen und ein paar Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. 50 g Käse in der Sauce schmelzen und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Eine Auflaufform fetten und abwechselnd die Kartoffeln, Kohlrabi und Sauce in Schichten hineingeben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 175°C Ober- und Unterhitze oder 150°C Umluft rund 30 Minuten backen.

### Tipp:

Zum Gratin schmeckt ein bunter Salat der Jahreszeit.

Bestreuen Sie je nach Wunsch das Gratin mit Kernen oder kleingehackten Nüssen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie bei den Gewürzen und Kräutern freien Lauf und verfeinern die Sauce z. B. mit Kreuzkümmel, Dill, Oregano oder Thymian.

### Varianten:

Für Fischesser: Reichen Sie zum Gratin geräucherte Makrelen- oder Forellenfilets oder Lachs.

Für Fleischesser: Geben Sie in die Sauce kleine Schinkenwürfel.

Für den Ernährungsrat im Rhein-Kreis Neuss:  
*Ulla Tenberge-Weber und Uschi Pletzko*

Mai 2020