



# Kartoffel-Kohlrabi-Gratin

Zeit gesamt  
1h 5min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kohlrabi	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Butter	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	30 g
Gemüsebrühe	100 ml
Schlagsahne	200 g
Eier	2 St.

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Auflaufform, Sieb

1. Kohlrabi schälen, zartes Kohlrabigrün beiseitelegen und die Knolle in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gemüse in eine flache gefettete Auflaufform (ca. 30 cm Ø) schichten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Kohlrabigrün und abgezupfte Petersilienblättchen fein hacken. In einer Schüssel mit Brühe, Sahne und Eiern verrühren, salzen und pfeffern. Über das Gemüse gießen und im Backofen bei ca. 35–45 Min. backen. Kartoffel-Kohlrabi-Gratin vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	266 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	8 g
Eiweiß	11 g	Fette	11 g