Rezept

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin für Zwei

Ein Rezept von Kohlrabi-Kartoffel-Gratin für Zwei, am 27.04.2024

Zutaten

600 g	Kohlrabi
1 EL	gehackte Petersilie
	Pfeffer
100 ml	Sojasahne (z.B. Sojacuisine oder Soja dream)
1	Pr. frisch geriebene Muskatnuss
200 g	fest kochende Kartoffeln
	Salz
	1/2 TL Öl
250 ml	fettarme Milch (1,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und putzen. Zartes Kohlrabigrün beiseite legen. Kohlrabi vierteln. Kohlrabiviertel und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (am besten mit dem Gemüsehobel). Kohlrabi, Kartoffeln und Petersilie miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache feuerfeste Form mit dem Öl auspinseln. Kohlrabi-Kartoffel-Mischung in die Form füllen. Die Oberfläche glatt streichen. Die Sojasahne mit der Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Dann gleichmäßig über das Gemüse gießen.

3. Das Gemüse im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. goldgelb überbacken. Mit gehacktem Kohlrabigrün bestreut servieren.