

## Rezept

# Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Schweinefilet

Ein Rezept von Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Schweinefilet, am 15.12.2025

## Zutaten

|                 |                             |              |  |
|-----------------|-----------------------------|--------------|--|
| <b>190 g</b>    | Schmelzkäse (Kräuter)       | <b>250 g</b> | Sahne  |
| <b>2 Prisen</b> | frisch geriebene Muskatnuss | <b>1 TL</b>  | rosenscharfes Paprikapulver                    |
|                 | Salz                        |              | schwarzer Pfeffer                              |
| <b>700 g</b>    | Kartoffeln                  | <b>300 g</b> | Kohlrabi                                       |
| <b>1</b>        | große Zwiebel               | <b>500 g</b> | Schweinefilet (ersatzweise Hähnchenbrustfilet) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 25 g F, 38 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.

---

2. Schmelzkäse, Sahne und 50 ml Wasser in die Auflaufform geben und gründlich verrühren. Mit Muskat, Paprikapulver, 1 TL Salz und etwas Pfeffer kräftig würzen.

---

3. Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen, putzen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Schweinefilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in der Auflaufform vermengen.

---

4. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte) 50-55 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind. Herausnehmen und vor dem Servieren mindestens 5 Min. abkühlen lassen.