

Rezept

Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Schweinefilet

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

Zutaten

190 g Schmelzkäse (Kräuter)	250 g Sahne
2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss	1 TL rosenscharfes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer
700 g Kartoffeln	300 g Kohlrabi
1 große Zwiebel	500 g 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.