

Rezept

# Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Schweinefilet

Ein Rezept von Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Schweinefilet, am 01.03.2024

## 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.