

Rezept

# Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>3</b> kleine Kohlrabi mit Blättern (à ca. 250 g)	<b>300 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>350 g</b> Sahne	<b>2 TL</b> Mehl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 EL</b> Butter
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Kohlrabi putzen und schälen, eine Handvoll zarte grüne Blätter waschen und beiseitelegen. Die Knollen längs halbieren und in feine Scheiben hobeln.

---

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Das Kohlrabigrün bis auf 1 EL fein streifig schneiden.

---

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Gratinform mit Butter einfetten. Kohlrabi und Kartoffeln fächerartig einschichten und mit dem streifig geschnittenen Kohlrabigrün bestreuen. Sahne, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und darübergießen. Mit Butterflöckchen belegen und im Backofen (Mitte) 40 Min. backen.

---

4. Vor dem Servieren mit dem restlichen Kohlrabigrün bestreuen.