

Rezept

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler

Ein Rezept von Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler, am 20.04.2024

Zutaten

2 Kohlrabi	400 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
frisch gerieben	3 Eier
250 g Sahne	150 g Emmentaler
frisch gerieben	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren, eine Hälfte fein hacken.
2. Eine feuerfeste Form mit der halben Knoblauchzehe ausreiben, dann die Form mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Kohlrabi- und Kartoffelscheiben abwechselnd in die Form schichten, jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Eier mit der Sahne und dem Käse in einer Schüssel verquirlen, den gehackten Knoblauch untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gemüse gießen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. garen. Falls die Oberfläche des Gratins braun wird, mit Alufolie abdecken.