

Rezept

# Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler

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

## Zutaten

<b>2</b> Kohlrabi	<b>400 g</b> Kartoffeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
frisch gerieben	<b>3</b> Eier
<b>250 g</b> Sahne	<b>150 g</b> 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.