



Mairübchen-Kohlrabi-Gratin

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- ca 3-4 Mairübchen
- 2 Kohlrabi
- 500g Kartoffeln
- 150ml Milch
- 150ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Petersilie nach Belieben
- ca. 200g Bergkäse
- Butter für die Form

Zubereitung:

Kartoffeln, Kohlrabi und Mairübchen waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine Auflaufform fetten und das Gemüse abwechselnd in die Form schichten. Dabei leicht salzen. Die Sahne mit dem gepressten oder fein geschnittenen Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Petersilie waschen, fein hacken, dazu geben und alles gleichmäßig über das Gemüse gießen. Den Käse darüber verteilen und bei 180c Ober-/Unterhitze ca 45min goldbraun backen.

Guten Appetit!