Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Zutaten und Zubereitung

750 g neue Kartoffeln 2 Kohlrabi 1 Teelöffel Gemüsebrühe 2 Esslöffel Rapsöl 2 Esslöffel Mehl ¼ l Milch 100 g Schmelzkäse Salz, Pfeffer und Muskat 4 Scheiben Kassler Aufschnitt 50 g geriebener Käse gehackte Petersilie

Kartoffeln als Pellkartoffel garen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kohlrabi schälen, in Stifte schneiden und 5 Minuten in der Gemüsebrühe garen. Die Brühe beim Abgießen auffangen. Mehl in heißem Öl anschwitzen, mit Milch ablöschen und Schmelzkäse darin lösen.

Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Kassler in feine Streifen schneiden. Kartoffelscheiben abwechselnd mit Kohlrabi und Kassler in einer Auflaufform schichten. Mit der Käsesoße übergießen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Bei 200 °C etwa 20 Minuten überbacken. Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Kohlrabi sind –wie alle Kohlgemüse– reich an Vitamin C. Das gilt insbesondere für die Herzblätter, die unbedingt mitverarbeitet werden sollten. Frische Kohlrabi sind optimal bei einem Durchmesser von 8 – 9 cm.