



Anzahl: 4 Personen  
Rezeptgruppe: Stärkebeilage

## Kohlrabi-Kartoffel Gratin

### Zutaten

#### 4 Personen

480 g Kohlrabi, geschält  
3 mehlig kochende Kartoffeln  
1.5 dl Vollrahm oder Halbrahm  
Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben  
4 Flocken Butter  
60 g Gruyère, frisch gerieben

### Zubereitung

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen, mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Kohlrabi 3-4 Minuten blanchieren.

Die Gratinformen (Durchmesser ca. 12cm) mit etwas Butter austreichen. Abwechselnd rohe Kartoffeln und blanchierte Kohlrabi Scheiben einschichten, nach Belieben würzen.

Rahm darüber giessen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, Gratins ca. 35 - 40 Minuten garen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren.

### Zutaten

#### 18 Personen

2 kg Kohlrabi, geschält  
2 kg mehlig kochende Kartoffeln  
6 dl Vollrahm oder Halbrahm  
Salz, Pfeffer, Muskat  
18 Flocken Butter  
250 g Gruyère, frisch gerieben