

Kochen mit Klaus

Kabeljau-Kohlrabi Gratin

Zutaten: (Für 2-3 Personen)

- 250 g Kabeljaufilets, 400 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Kohlrabi, Öl, Salz,
- 75 g Bacon, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 50 ml Weißwein, 2 EL Senf,
- 1 Pck. Fix für Kartoffel Gratin, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Zwiebel u. Bacon fein würfeln. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi vierteln u. in dünne Scheiben schneiden. Fisch waschen, trocken tupfen u. in eine Auflaufform legen.



2. Zwiebel u. Bacon in Öl anbraten, Kartoffeln u. Kohlrabi mitbraten. Fix in 200 ml kaltes Wasser einrühren u. zugeben. Cremefine, Wein zugießen u. aufkochen. Einige Min. köcheln lassen. Salzen u. pfeffern. Petersilie u. Senf einrühren.



3. Sauce über dem Fisch verteilen u. im Backofen bei 200 °C ca. 50 Min. garen.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen guten Weißwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 31.01.2014