

Kochen mit Klaus

Kartoffelauflauf mit Kohlrabi und Hack

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 600 g Kartoffeln, 500 g Kohlrabi, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat,
- 3 EL Butter, 300 g gem. Hack, 3 EL Mehl, ca. 600 ml Milch,
- 150 g Bergkäse, 10 Zweige frischer Thymian, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln klein würfeln. Kartoffeln u. Kohlrabi in Würfel schneiden. Kartoffeln in der Brühe 20 Min kochen, nach 10 Min. den Kohlrabi zugeben, dann, abgießen. Bergkäse fein reiben. Thymianblätter von den Stielen zupfen.



2. Hack in Öl krümelig braten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln mitbraten. Kräftig mit Salz u. Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben u. kurz anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, aufkochen, Thymian u. Petersilie zugeben. Gemüse unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Muskat u. Käse bestreuen, bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit Petersilie u. Tymian garniert servieren.

