

Kochen mit Klaus

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Schinken

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g festkoch. Kartoffeln, 2 große Kohlrabi, Pfeffer, Salz, Muskat,
- Butter, 200 g gekochter Schinken, 2-3 EL Mehl, 750 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch, 250 g geriebener Gouda, Majoran, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln im Dampfgarer 25 Min. zubereiten, abschrecken u. pellen. Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden u. in der Brühe 8-10 Min. kochen. Abgießen, Brühe auffangen.



2. 30 g Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit 400 ml Kohlrabiwasser u. Milch unter Rühren soweit verdünnen, dass eine sämige Sauce entsteht. 70 g Käse einrühren, schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Kräuter einrühren.



3. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Schinken, Kohlrabi u. Sauce abwechselnd in eine mit Sauce bedeckte Auflaufform schichten. Mit Rest Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

