

# Kochen mit Klaus

## Kohlrabi-Kartoffelgratin mit Hack

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g festkoch. Kartoffeln, 600 g Kohlrabi, Pfeffer, Salz, Muskat,
- 2 Zwiebeln, Butter, 500 g gem. Hack, 750 ml Gemüsebrühe,
- 1 Pck. Fix für Kartoffelgratin, 250 ml Cremefine, 200 g gerieb. Gouda,
- Majoran, 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. Abgießen, Brühe auffangen.



2. Hack in Butter krümelig braten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln mitbraten. Mit 400 ml Gemüsesud ablöschen, Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen. 80 g Käse einrühren, schmelzen lassen, mit Muskat abschmecken. Kräuter einrühren. Kartoffeln u. Kohlrabi unterheben u. mit Cremefine verrühren.



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



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

