

Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kohlrabi	800 g
Bierkäse	100 g
Vollkornbrösel	4 Esslöffel
Kartoffeln / Erdäpfel	500 g
Zwiebeln	250 g
Magermilch / Halbfettmilch	250 ml
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst muss das Backrohr auf 180°C vorgeheizt werden.

Während dessen den Kohlrabi, die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Diese schein mit Salz und Pfeffer einwürzen.

Den Bierkäse reiben - eine Auflaufform mit Öl einfetten und anschließend mit den Bröseln ausstauben.

Das Gemüse in die Auflaufform geben und ca 70g des geriebenen Bierkäse darübergeben.

Milch mit Frischkäse und den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Diese Mischung über das Gemüse verteilen.

Zwei Esslöffel Vollkornbrösel und den restlichen Käse auf dem Auflauf verteilen.

Die Backzeit beträgt ca 45 Minuten (Heißluft). Um zu verhindern dass der Auflauf oben zu braun wird kann er in den ersten 30 Minuten mit Alufolie bedeckt werden.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1280-Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at