



# Kartoffel - Kohlrabi - Auflauf mit Schinken und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere Alltagsküche / Familienessen aus dem Ofen, preiswert, unkompliziert

## Zutaten

- 250 g gekochter Schinken in 2 cm großen Blättern geschnitten
- 900 g geschälte Kartoffeln, in Scheiben gehobelt
- 700 g junge, holzfreie, geschälten Kohlrabi, in Scheiben gehobelt
- Kohlrabi - grün fein gehackt
- 250 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 50 g - 60 g grob geriebener Appenzeller, Gouda oder auch Pizza Käse
- Etwas Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kohlrabi und Kartoffelscheiben mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

### Schritt2

Den Schinken und das Kohlrabi Grün unterheben und Alles in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform schichten.

### Schritt3

Die Sahne mit der Milch mischen und über den Auflauf gießen. Den Käse gleichmäßig darüber streuen, für ca. 45 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben ( mittlere Schiene)

#### **Schritt4**

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Goldgelb, appetitlich überbacken und sofort zu Tisch geben.

#### **Schritt7**

Gern ergänze ich mit einem herzhaft angemachten, bunten Blattsalat nach Angebot und Marktlage.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kohlrabi-auflauf-mit-schinken-und-bergkaese/>