



# Kartoffel-Kohlrabi- Spinat Gratin

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schnelles, vegetarisches Single Essen für jeden Tag, gesund, hausgemacht, darum lecker

## Zutaten

- 5 mittelgroße, geschälte Kartoffel in dünnen Scheiben gehobelt
- 1 großer oder 2 kleine Kohlrabi, geschält, in dünnen Scheiben gehobelt
- 2 Hände voll frischen Spinat, geputzt, verlesen, gut gewaschen, abgelaufen (Geht auch mit TK-Blattspinat)
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El Butter
- 200 ml flüssige Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen zunächst auf 180 ° C vor heizen.

### Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter farblos anschwitzen, den Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern, ganz kurz bei geschlossenem Deckel zusammen fallen lassen.

### Schritt3

In eine ausgebutterte Auflaufform zunächst eine Schicht Kartoffeln verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

### Schritt4

Etwas von dem Gouda darüber streuen und ein wenig Sahne darüber gießen.

### **Schritt5**

Dann folgt eine Schicht Kohlrabi und Spinat bis alle Zutaten verbraucht sind.

### **Schritt6**

Die restliche Sahne darüber gießen und Alles mit dem Reibkäse bestreuen.

### **Schritt7**

Einige Butterflöckchen geben und auf der mittleren Schiene ca. 45 min. backen, goldgelb bräunen, sofort zu Tisch geben.

### **Schritt8**

.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** herzhaft, preiswert, unkompliziert, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kohlrabi-spinat-gratin/>