



# Kohlrabi - Schinkenauflauf mit Gouda überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, einfach und schnell, abwechslungsreich, preiswert, lecker und gesund

## Zutaten

- 600 g Kartoffeln in Scheiben
- 500 g junger Kohlrabi in Scheiben
- 200 g gekochter Schinken in 2 cm großen Blättern geschnitten
- 100 g geriebener Gouda
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 450 ml Milch
- ¼ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Den Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, das feine Grün hacken. Die Kartoffeln ebenfalls in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

### Schritt3

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen, mit der Milch und der Brühe aufgießen. Zunächst die Kartoffelscheiben hinein geben, salzen, pfeffern. Ca. 10 min. leise köcheln lassen, danach Zeit versetzt den Kohlrabi für weitere 5 min. dazu geben.

#### **Schritt4**

Nunmehr den gekochten Schinken und das Kohlrabi - Grün unterrühren und alles mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

#### **Schritt5**

In eine ausreichend große Auflaufform, mit Butter ausgestrichen geben und gleichmäßig mit dem Gouda bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen verteilen.

#### **Schritt6**

Für etwa 12 - 15 min. in die oberste Schiene des auf 180° C vorgeheizten Backofens schieben und appetitlich, goldbraun überbacken.

#### **Schritt7**

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Heiß und appetitlich braun, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

#### **Schritt10**

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** kartoffelgratin, kohlrabi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabi-schinkenaufauf-mit-gouda-ueberbacken/>