

Topinambur-Kohlrabi-Gratin



Zutaten (2 Personen)

- 320 g Kohlrabi
- 320 g Topinambur
- 2 Eigelb
- 60 g Scheibenkäse
- 2 TL Schmand
- 2 TL Sahne
- Salz
- Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle
- Muskat
- Fett für die Form

Zubereitung:

Arbeitszeit ca. 30 Min – Koch-/Backzeit ca. 40 Min – Gesamtzeit ca. 1 Stunde 10 Min

Kohlrabi und Topinambur schälen und in Scheiben schneiden. Beides in eine gefettete Auflaufform schichten. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Den Käse sehr fein würfeln und in einer Schüssel mit Eigelb, Schmand und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Diese Würzmischung auf dem Gemüse in der Form verteilen und das Gemüse im Ofen auf der mittleren Schiene 35 - 40 Minuten gratinieren. Die Garzeit kann variieren.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3261781485014751/Kohlrabi-Topinambur-Gratin.html>