

## Kohlrabi-Käse-Gratin



Ja, für so ein Gratin, da lässt meine Familie alles stehen.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Gemüse vorbereiten:</b> 400 g Kohlrabi	schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln
400 g Kartoffeln	schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln
300 g Möhren	schäben und in dünne Scheiben schneiden
200 g Zwiebeln	schälen und in feine Ringe hobeln. Das Gemüse mit
Salz, Pfeffer	würzen und 1/3 vom Gemüse in eine geölte Raine geben.
<b>Gratin-Guss:</b> 1 Bund Petersilie	hacken und mit
1 Tasse Brühe	
3 Knoblauchzehen	fein gehackt

400 g Schmand	zum Gratin-Guss verrühren. Jeweils 1/3 über dem Gemüse verteilen und mit 1/3 von
200 g geriebener Emmentaler	darüber streuen. Mit dem restlichen Gemüse und Guss ebenso verfahren. Mit Emmentaler abschließen. Das Gemüse gut in die Flüssigkeit tauchen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	60 Minuten backen, bis das Gemüse schön weich ist. Nach der Backzeit 10 – 15 Minuten im Ofen ruhen lassen. Sollte der Käse zu braun werden, mit Backpapier abdecken.

Tipp: Sie können das Gemüse auch Sortenweise einschichten.