

Kohlrabi-Kartoffel-Hackfleisch-Gratin

Für 4 Portionen

2 Kohlrabi, gestiftelt	7 m.-große Kartoffeln	250 g Hackfleisch, gem.
1 Zwiebel, gewürfelt	200 ml Sahne	200 ml Milch
200 g Sahnescmelzkäse	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
Brühepulver	200 g gerieb. Gouda	

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch in einem Topf mit wenig Öl krümelig anbraten, Zwiebeln dazugeben, mit Pfeffer und Paprika würzen; Sahne und Milch dazugeben, etwas einköcheln lassen, mit 1,5 TL Brühpulver würzen. Den Schmelzkäse in der Soße langsam schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und 1/4 des geriebenen Käses in der Soße schmelzen lassen.

Abschmecken, bei Bedarf Salz zugeben.

In einer feuerfesten Auflaufform etwas von der Soße am Boden verteilen, darüber dann immer abwechselnd Kartoffeln und Kohlrabi schichten. Zwischen die Schichten Soße geben. Die Auflaufform bei 180 °C in den Backofen stellen und 30 Minuten backen; 10 Minuten vor Schluss mit dem restlichen, geriebenen Käse bestreuen.

Dazu passt Fladen- oder Schwarzbrot.

NN am 18. November 2025