

Kartoffel - Kohlrabi - Auflauf mit Schinken und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere Alltagsküche / Familienessen aus dem Ofen, preiswert, unkompliziert

Zutaten

- 250 g gekochter Schinken in 2 cm großen Blättern geschnitten
- 900 g geschälte Kartoffeln, in Scheiben gehobelt
- 700 g junge, holzfreie, geschälten Kohlrabi, in Scheiben gehobelt
- Kohlrabi - grün fein gehackt
- 250 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 50 g - 60 g grob geriebener Appenzeller, Gouda oder auch Pizza Käse
- Etwas Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kohlrabi und Kartoffelscheiben mischen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt2

Den Schinken und das Kohlrabi Grün unterheben und Alles in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform schichten.

Schritt3

Die Sahne mit der Milch mischen und über den Auflauf gießen. Den Käse gleichmäßig darüber streuen, für ca. 45 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene)

Schritt4

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Goldgelb, appetitlich überbacken und sofort zu Tisch geben.

Schritt7

Gern ergänze ich mit einem herzhaft angemachten, bunten Blattsalat nach Angebot und Marktlage.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-kohlrabi-auflauf-mit-schinken-und-bergkaese/>