

Kohlrabi - Schinkenaufauf 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/>