



## Kohlrabi-Kartoffelgratin mit überbackenen Champignons mit Käsefüllung

Ein Gratin aus zwei feinen Knollen die bestens zusammen harmonieren: Kartoffel und Kohlrabi. Ein Kartoffelgratin für sich allein gibt zusammen mit Salat eine einfache, aber leckere Hauptmahlzeit. Kommen noch Kohlrabi dazu gilt das sowieso. Von den Kohlrabi werden auch die Blätter verwendet. Sie sind schmackhaft und noch vitaminreicher als die Knolle selber. Der Gratin wird mit Käse überbacken, dabei muss es nicht unbedingt Parmesan, Sbrinz oder Gruyère sein, ein guter Emmentaler macht sich grad eben so gut. Den geriebenen Käse habe ich mit etwas Paniermehl bestreut und dann mit etwas Butter beträufelt, das gibt ein schönes knuspriges Deckelchen.

Dazu gratinierte Champignons, gefüllt mit der "fetten Berta", dem vollmundigen und würzigen Weichkäse aus Dreifachrahm von Ueli Moser aus Dotzigen.

### Zutaten (2-3 Portionen, je nach Hunger)

- 1 grosses Kohlrabi mit Blattgrün (450g)
- 4 Kartoffeln, festkochend (Ditta, 450g)
- 1dl Vollrahm
- 1dl Milch
- 1Tl Bouillon-Extrakt (vegetabil)
- 1 Knoblauchzehe
- 40g Butter
- 50g Emmentaler (oder Sbrinz, Greyerzer)
- 2El Paniermehl
- Muskatnuss, schwarzer Pfeffer
  
- 4 grosse Champignons
- 50g "fette Berta"
- Butter

## Zubereitung

Milch und Rahm zusammen aufwärmen. Bouillon-Extrakt zugeben, Knoblauch dazu pressen, mit Pfeffer würzen. Sobald das Bouillon-Extrakt aufgelöst ist, vorn der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Kohlrabi schälen und vierteln. Aus den Schnitzen ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. In die Milch-Rahm-Sauce geben. Die Kiele aus den Kohlrabi-Blättern ausschneiden und die Blätter zu feinen Streifen schneiden und zur Sauce geben. Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Alles gut vermischen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Masse hineingeben, etwas festdrücken, damit Kartoffel- und Kohlrabischeiben grad so von der Sauce bedeckt sind. Käse darüberreiben, mit Paniermehl bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln.

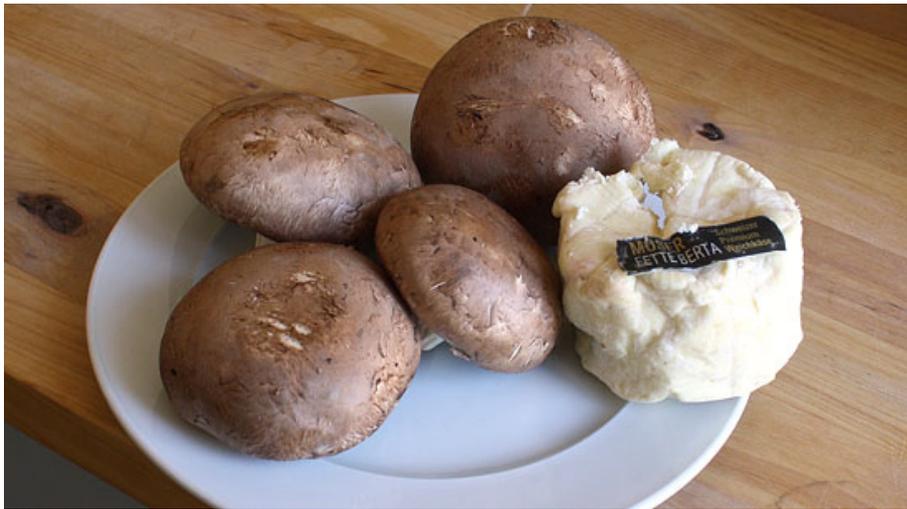
40 Minuten bei 200° in der Mitte des Backofens gratinieren.

Champignons putzen und die Stiele entfernen. In eine ausgebutterte Gratiform legen und mit der "fetten Berta" füllen. Ränder der Champignons mit Butter beträufeln.

20 Minuten neben dem Kohlrabi-Kartoffelgratin mitgratinieren.



*Zutaten Kohlrabi-Kartoffelgratin*



*Zutaten gratinierte Champignons mit "fetter Berta"*



*Bouillon-Extrakt in warmer Milch-Rahmmischung auflösen*



*Kohlrabi und Kartoffeln mit Milch-Rahm vermischt*

