



Kohlrabi-Mangold-Auflauf



1 Portion



15 Min.

Zutaten

250g Kartoffeln

1 Bd Mangold

1-2 Kohlrabi

1 Zwiebel

1 Bd. Petersilie

Salz

200ml Sahne

150g geriebener Käse

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
Stiele vom Mangold in kleine Stücke schneiden
2. und Blätter in Streifen. Zwiebel würfeln.
Kohlrabi in Stifte schneiden. Petersilie hacken.
3. Zwiebeln und Mangoldstiele mit etwas Öl in der Pfanne andünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
- 4.. Auflaufform mit Öl aus Pinseln. Kartoffeln unten einschichten, leicht salzen. Darauf die Zwiebeln, und Mangoldblätter verteilen, leicht salzen und als oberste Schicht den Kohlrabi gemischt mit der Petersilie verteilen.
Salzen und mit Sahne begießen.

Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

10 Min. vor Ende der Backzeit den Käse auf den Auflauf streuen.

Guten
Appetit!