

## Kohlrabi-Möhren-Kartoffel-Gratin

### Zutaten für 4 Portionen:

3-4 Kohlrabis – 700 g festkochende Kartoffeln – 700g Möhren – Salz – 2 Knoblauchzehen – Thymian – Pfeffer – Muskatnuss – 150 g Sahne – 150 ml Gemüsebrühe – 200 g Bergkäse -

### Zubereitung:

- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Kohlrabi, Möhren und Kartoffeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden
- Knoblauch schälen und hacken
- Käse reiben
- Sahne und Gemüsebrühe in einem Topf verrühren, mit Knoblauch, Thymian, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen und kurz aufkochen
- Das Gemüse zur Hälfte auf einem Backblech verteilen, die Hälfte der Sahne darüber gießen und etwas Käse darüber streuen
- Anschließend das restliche Gemüse und die übrige Sahne auf das Backblech geben und mit Käse abschließen
- Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten garen
  
- Dazu passt ein frischer Blattsalat der Saison mit einer einfachen Salatsauce: 2 EL Apfelessig mit 1-2 TL Senf und 2 EL Honig verrühren, 5 EL Sonnenblumenöl untarrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer kräftig würzen.

*Wir wünschen guten Appetit!*

