

## **Kohlrabi-Auflauf**

2 Portionen

200 g Rinderhack  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
1/2 TL Kräuter der Provence  
3 kleine Kohlrabiknollen  
3 große Kartoffeln  
etwas Fett für die Form  
200 ml Brühe  
150 ml Sahne  
1 Ei  
Muskat  
100 g geriebener Gouda

Rinderhack krümelig kross braten und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern kräftig würzen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in ca 2 mm dicke Scheiben schneiden. Auflaufform fetten und zuerst das Hack hineingeben. Dann gleichmäßig mit den Kohlrabi- und Kartoffelscheiben bedecken. Nach Bedarf salzen und pfeffern.

Brühe, Sahne und Eier miteinander verquirlen, nochmal großzügig pfeffern. Über die Gemüsescheiben gießen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Käse darüber streuen und im Ofen ca 40 – 45 Min. goldbraun überbacken. (Wenn der Käse die richtige Farbe hat, prüfen, ob das Gemüse weich ist. Falls nicht, mit Alufolie abdecken und noch weiter backen)