Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Foto und Rezept von Dagmar Möller
Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei **Töpfle und Deckele**

Zutaten:
500 g Kohlrabi (wenn vorhanden, Blätter kleinschneiden)
300 g Kartoffeln
etwas Butter
350 g Sahne
2 EL Petersilie gehackt
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
1 TL Gemüsepulver
1 EL Speisestärke
1 EL geröstete Sesamsamen, fein gemahlen (Gewürzmühle)
50 g Mozzarella gerieben
50 g Gouda gerieben

Zubereitung:
Backofen auf 190 °C O/U vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln mit dem Multi (Scheibe) in Scheiben schneiden.

Auflaufform buttern, dann Kohlrabi und Kartoffeln abwechselnd einschichten.

Sahne, Stärke, Sesampulver, Petersilie und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Dampf ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Käse überstreuen.

Gläschen Wein und genießen.