

Kartoffelgratin mit Kohlrabi und Pilzen

Zutaten

600g Kartoffeln,
2 Kohlrabi,
250g Steinchampignon,
2 Zwiebeln,
300ml Milch,
400g Hackfleisch,
2 EL Olivenöl,
Pfeffer und Muskatnuss-frisch gemahlen,
8-10EL Sojasauce,
80g Bergkäse-gerieben

Zubereitung

Kartoffeln und Kohlrabi waschen, schälen, Kartoffel in dünne Scheiben und Kohlrabi in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Kartoffeln und Kohlrabi in Milch aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis das Gemüse gar ist. In einer Pfanne mit Öl, das Hackfleisch anbraten, Zwiebeln und Pilze dazugeben und mit anbraten. Wenn es fertig ist, dem Gemüse zugeben und mit Pfeffer, Muskat und Sojasauce würzig abschmecken.

Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse darauf verteilen und bei 200°C (Umluft 180°) ca. 25 Minuten überbacken. Sie können auch nach ca. 20 Minuten die Grillfunktion ihres Backofens nutzen und den Gratin kurz grillen (ca. 3 Minuten), so dass der Käse krustig wird.