

Kohlrabieintopf mit Käse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2-3 Kohlrabi, 500-700 gr Kartoffeln, 50 gr Gouda, 50 ml Schlagsahne, handvoll Petersilie, Muskatnuss, Salz, Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Kohlrabi schälen und würfeln, Kartoffeln waschen und mit Schale als Pellkartoffeln kochen, Petersilie fein hacken.

Die Zubereitung:

Kohlrabiwürfel in wenig Wasser gar kochen. Mit Salz, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. Die Sahne, den geriebenen Käse und die gepellten, gewürfelten Kartoffeln dazugeben. Den Käse bei geringer Hitze schmelzen lassen. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben. Die feinen Kohlrabilätter können auch gehackt und darüber gestreut werden.

Schmeckt am allerbesten mit ganz neuen Kartoffeln.