

## **Kohlrabi-Fenchelgratin**

by Andreas - Sonntag, September 24, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/kohlrabi-fenchelgratin/>



### **Kohlrabi-Fenchelgratin**

Kohlrabi und Fenchel sind zwei gut geeignete Kandidaten zum Überbacken. Wichtig dabei ist das Gemüse vorher ein wenig vorzukochen, sonst hat man ein gelungenes Gratin mit rohen Kohlrabi- und Fenchelstücken

**3 Kohlrabis**

**2 Fenchelknollen**

**150 gr. gekochter Schinken**

**100 gr. geriebener Emmentaler oder Gouda**

**¾ L Gemüsebrühe**

**100 ml Milch**

**20 gr. Butter**

**1 EL Mehl**

**Muskatnuss**

**Pfeffer**

**Salz**

**ein wenig Butter zum Ausbuttern der Auflaufform**

Die Kohlrabis schälen und in Scheiben schneiden, die Fenchelknollen vierteln und von den Strünken befreien. Nun das Gemüse in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen (es sollte noch bissfest sein). In ein Sieb geben und beiseite stellen. Die Brühe für die Schwitze verwenden.

Unterdessen die Butter in einen Topf geben und mit dem Mehl anschwitzen. Mit der Milch und Gemüsebrühe ablöschen. Solange Brühe dazugeben, bis eine cremige Schwitze entstanden ist. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Eine Auflaufform ausbuttern und die Gemüsstücke fächerförmig einschichten. Mit dem in Streifen geschnittenen Kochschinken bedecken und die Mehlschwitze darüber gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse darüber streuen. Im Backofen bei ca. 200 Grad für 20 Minuten backen

**Weitere Empfehlungen:**

Gefüllte Maispfannkuchen in zwei Variationen

Warum das Essen nicht gleich so zubereiten, dass es stapel-, lager- und transportfähig ist. Ein...

Hühnerfrikassee indisch

Bei mir zuhause sind gerade „indische Wochen“. Und da mir gerade der Sinn nach Ingwer und Cu...

Spanische Spaghetti mit Chorizo und Eiern

In Italien ein Klassiker: Spaghetti Carbonara. Hier mal eine Variante mit spanischer Papri...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station