

## Kartoffelgratin mit Bodenkohlrabi/Apfel



### Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 1 Bodenkohlrabi
- 4dl Gemüsebrühe
- 2 EL Mandelmus
- 3dl Hafermilch
- etwas geriebenen Muskat
- etwas Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1-2 Äpfel je nach Grösse
- etwas Butter
- geriebener Käse (Ziegensalatkäse oder Ranferi rezent)

Zutaten erhältlich im Pudelwohl

### Zubereitung

Kartoffeln und Bodenkohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Gemüsebrühe, Mandelmus und Hafermilch in einer Pfanne aufkochen und mit Muskat und Salz abschmecken. Kartoffeln und Bodenkohlrabi begeben, 5-7 Min. in der Flüssigkeit köcheln, bis die Flüssigkeit etwas bindet und eindickt und mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles in eine Gratinform geben.

Zwiebel rüsten und fein hacken. Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Butter in einer Bratpfanne andünsten. Die Apfelwürfel kurz dazugeben und mitdünsten.

Danach die Apfel-Zwiebel-Mischung über den Gratin geben.

Den Gratin am Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen. Den Gratin im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, bis die Kartoffel- und Bodenkohlrabischeiben weich sind und der Gratin schön gebräunt ist. Anschliessend den Gratin draussen noch 10 Min. ruhen lassen, damit er schön ziehen kann.

### Tipp: Passender Wein:

Souvignier Gris Weingut Stoll Osterfingen.

empfohlen durch:

natürlich  Wein



Rezept- Entwicklung:

Zutaten erhältlich:

Laden & Kafi  
**pudelwohl**  
natürlich regional