

Kohlrabi-Kartoffelgratin

aus: Bonus 1/98
für 4 Personen, laut Rezept

80 g Sonnenblumenkerne
150 g mittelalter Gouda
2 Scheiben Vollkornbrot
150 g Zwiebeln
30 g Butter
500 g Kohlrabi
500 g Kartoffeln
2 Handvoll Kerbel
wenig Curry, Muskatnuß, weißer Pfeffer
4 EL Joghurt
160 g Sahne
2 Eier

Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. 3 EL beiseite stellen. Zuerst den Käse, anschließend das Vollkornbrot im Mixer zerkleinern. Die Sonnenblumenkerne und die Brösel mit 4 EL Käse mischen. Zwiebeln grob würfeln, in der Butter glasig braten. Kohlrabi schälen, zarte Blättchen aufbewahren. Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten, wenn nötig dünn schälen. Kohlrabi und Kartoffeln grob raspeln. Mit den Zwiebeln und dem restlichen Käse mischen. Kohlrabiblättchen und Kerbel fein hacken, unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Gewürzen kräftig abschmecken. Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Joghurt, Sahne und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, über den Auflauf gießen. Die Bröselmischung darüber verteilen. Mit den restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen. Auf der mittleren Schiene 40 Min. backen. Dazu: gemischter Blattsalat.