



Kohlrabi-Möhren-Gemüse mit Kartoffelkruste Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1-2 Kohlrabi, 400 g Möhren, 750 g Kartoffeln, 1/8 l Milch, gerösteter Sesam oder Sonnenblumenkerne, 125 g Sahne, 100 g ger. Käse, Knoblauch, Petersilie, Dill, gem. Fenchel, Salz, Muskat, Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in etwas Salzwasser kochen.
2. Die Kohlrabi und die Möhren ebenfalls schälen, in gleichmäßige Stifte schneiden, in Butter knackig andünsten und mit Dill und Gewürzen abschmecken.
3. Das Gemüse mit Sahne aufgießen und ziehen lassen. Die fertig gegarten Kartoffeln zerstampfen und mit etwas Butter, Muskat, fein geschnittener Petersilie und Milch zu Püree schlagen.
4. In gebutterte Auflaufform erst das Gemüse, dann den/die Sesam/Sonnenblumenkerne und obenauf das Püree schichten. Alles mit Käse bestreuen und ca. 15 min bei 200°C überbacken lassen.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de