

## Erdkohlrabi – Kartoffel – Gratin

### Zutaten

- 500 g Erdkohlrabi geschält
- 500 g Kartoffeln geschält
- 1 Zwiebel
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige frischen Thymian
- 1 TL Stärke
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml frische Schlagsahne
- 100 g saure Sahne
- 120 g geriebener Käse (zB Joho-Salierkäse)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



### Zubereitung

- Erdkohlrabi und Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden
- Kartoffeln und Erdkohlrabi für 10 Minuten in Salzwasser kochen
- Kartoffeln und Erdkohlrabi in die vorgefettete Form schichten und mit Salz und Pfeffer würzen
- Gemüsebrühe, Stärke, saure Sahne und Schlagsahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Zwiebel, Knoblauch und Thymian hinzugeben
- Die Sahnemischung gleichmäßig in die Form gießen und den geriebenen Käse darüber verteilen
- für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200°C