



Erdäpfel-Kohlrabiauflauf mit Fleischbällchen

Zutaten (für 1 Auflaufform Ø ca. 22 cm, ca. 2-3 Personen)

3 mittelgroße Kartoffeln (ca. 350 g)

1 Kohlrabi (ca. 450 g)

1 EL Olivenöl

Kräutersalz, Paprikapulver, Pfeffer

Fleischbällchen:

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Rinderfaschiertes

1 EL Petersilie gehackt

1 Ei

1 gehäufter EL Vollkornsemmelbrösel

1 TL Tomatenmark

Ca. 2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Guss:

50 ml Milch

1 Ei

50 g Bergkäse gerieben

Prise Muskatnuss gerieben

Salz, Pfeffer

Zum Servieren:

Frische Kräuter





Zubereitung

Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Erdäpfel und Kohlrabi putzen, schälen und in Spalten bzw. große Stifte schneiden. Zusammen mit dem Olivenöl und den Gewürzen in die Auflaufform geben und durchmischen. Ins Backrohr geben.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in etwas Öl in einer Pfanne glasig anbraten. Mit Faschiertem, Vollkornsemmelbrösel, Ei, Tomatenmark, Petersilie und einer guten Prise Salz und Pfeffer vermischen. Zu Bällchen formen und in restlichem Öl in der Pfanne darin scharf von allen Seiten anbraten.

Aus Milch, Ei, Bergkäse, Muskatnuss und Salz, Pfeffer einen Guss bereiten.

Nach 25 Minuten die Kartoffel-Kohlrabimischung mit dem Milch-Mix übergießen und die Fleischbällchen auf den Auflauf draufsetzen. Im Backrohr bei 200 Grad weitere 25 Minuten backen. Zum Servieren mit frischen Kräutern (gehackter Petersilie, Schnittlauchblüten, Thymian,...) bestreuen.

