

KOHLRABI AUFLAUF MIT BACON UND BERGKÄSE



Zutaten:

ca. 4 Kohlrabi
250g Bergkäse
200ml Sahne
3 Eier
3 EL Frischkäse
Salz, Pfeffer, Muskat
4-5 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Der Backofen sollte auf 175 Grad vorgeheizt sein.
Die Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden. Diese nun in kochendem Wasser vorkochen, so das sie noch etwas bissfest sind.
Den Bergkäse fein reiben. Die Sahne, Frischkäse und die 3 Eier mit etwas Kohlrabiwasser gut verquirlen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 2/3 des Bergkäses unter die Masse mischen.
Die gegarten Kohlrabistifte in eine Auflaufform geben und die Sahne-Eiermilch Masse darüber gießen. Den restlichen Käse über das Gratin verteilen. Zuletzt noch den Bacon über das Gemüse legen.
Den Auflauf für ca. 30 - 35 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.