



Kohlrabi-Kartoffel-Gratin mit Pecoretta

Pecoretta ist ein Salzlaken-Käse aus Schafmilch aus der Käserei Koster im Faltigberg bei Wald ZH. Der weisse Halbhartkäse ist von mürber Konsistenz und von angenehmer Würze. Kurzum: Es ist ein feiner "Feta" aus dem Zürcher Oberland. Er gibt dem Kohlrabi-Kartoffel-Gratin eine besondere Note.

Ein urchiges Ofengericht, das mit Salat eine gute Hauptmahlzeit gibt. Es ist schnell zubereitet, braucht aber eine Stunde zum gratinieren.

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|-------|----------------------------------|
| 250g | Kartoffeln festkochend |
| 250g | Kohlrabi |
| 120g | Pecoretta |
| 2dl | Gemüsebouillon |
| 1/2dl | Vollrahm |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Muskatnuss und schwarzer Pfeffer |

Zubereitung

Gemüsebouillon aufkochen. Knoblauch grob hacken und zugeben. Vollrahm dazugossen mit Muskatnuss und schwarzem Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd ziehen.

Kartoffeln und Kohlrabi schälen, beides in ca. 3mm dicke, nicht zu grosse Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und etwas pfeffern.

2/3 des Pecoretta würfeln und dazugeben. 2-3 El der gewürzten Rahmbouillon beiseite stellen, den Rest in die Schüssel giessen und vermischen. In eine Gratinform geben und im auf 220° vorgeheizten Ofen 30 Minuten gratinieren.

Den Rest des Pecoretta würfeln und über den Gratin verteilen, mit wenig Rahmbouillon benetzen und weitere 30 Minuten bei 180° überbacken.





