

Festliches Kohlgratin

Gesamtzeit **30 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.708 kJ / 408 kcal

Fett: **21 g** Eiweiß: **15,6 g**
Kohlenhydrate: **28 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 Blumenkohl
1 Brokkoli
1 Kohlrabi
400 g Kartoffeln
300 ml Milch
6 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
frisch gemahlener
Pfeffer
1,5 Prise Muskat gemahlen
1 Prise Kümmel
200 g Edelpilzkäse (z. B.
Gorgonzola, Cambozola,
Roquefort)
Zum Bestreuen:
100 g Walnusskerne
50 g brauner Zucker
Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Blumenkohl und Broccoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen.

Schritt 2

Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen, Kohlrabi in Stifte und Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Milch mit Sojasauce, Pfeffer, Muskat und Kümmel aufkochen, Gemüse und Kartoffeln dazugeben und ca. zehn Minuten vorgaren. Gemüse-Kartoffelmischung in eine Gratinform (ca. 21x32 cm) geben. Käse grob zerkleinern, überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 4, Umluft 160° C) ca. 20-30 Minuten garen.

Schritt 4

Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Vanillemark dazugeben, karamellisieren, auf Backpapier geben und erkalten lassen. Nüsse über das Gratin streuen und servieren.