

## Festliches Kohlgratin

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **421**



### Zutaten für 4 Personen

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

### Zum Bestreuen:

100 g Walnusskerne

### Zubereitung:

1. Blumenkohl und Broccoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen.
2. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen, Kohlrabi in Stifte und Kartoffeln in Scheiben schneiden.
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.
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.

**Guten Appetit!**