

## Kohlrabi-Pfifferling-Gratin

Zubereitungszeit **60 Minuten**

Kalorien pro Portion **515**



### Zutaten für 4 Personen

#### None:

- 600 g Kohlrabi
- 600 g Kartoffeln
- 300 g Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Milch
- 400 g Hackfleisch
- 2 EL Pflanzenöl
- 0 frisch gemahlener Pfeffer
- 0 Muskat
- 10 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 80 g geriebener Käse

### Zubereitung:

1. Kohlrabi und Kartoffeln schälen und waschen.
2. Anschließend Kartoffeln in Scheiben und Kohlrabi in Stifte schneiden, Pfifferlinge putzen, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Kohlrabi und Kartoffeln mit Milch aufkochen und abgedeckt ca. 15 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit Hackfleisch in einer hohen Pfanne im heißen Öl anbraten. Pfifferlinge und Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Kohlrabi- und Kartoffel-Milch vermischen und mit Pfeffer, Muskat sowie Sojasauce würzen. Mischung in eine Gratinform (ca. 20x30cm) füllen, Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-25 Minuten überbacken.

**Guten Appetit!**