

# Karotten-Kohlrabi-Petersilienwurzel-Gratin

## ***Zutaten:***

2 große Karotten  
1 Kohlrabi  
2 Petersilienwurzeln  
100 g Emmentaler, gerieben  
1 TL Thymian, getrocknet oder 1 EL  
frischer  
1 Knoblauchzehe  
1 große Schalotten  
200 ml Sahne  
200 ml Crème fraîche oder Schmand  
1 Eier  
Meersalz und Pfeffer  
Muskatnuss, frisch gerieben

***Arbeitszeit:*** ca. 30 Minuten

***Gesamtzeit:*** ca. 200 Minuten



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Gemüse schälen und raspeln. Die Schalotte fein würfeln.

Das Gemüse mit der Hälfte des Käses und der Schalotte mischen und mit Meersalz und Pfeffer, Thymian sowie Muskatnuss würzen.

Knoblauch hacken oder fein würfeln.

Crème fraîche mit der Sahne mischen und den Knoblauch sowie das Ei zufügen und alles gut verrühren. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Auflaufform fetten und das Gemüse einfüllen. Die Sahne-Crème-fraîche darauf verteilen, das Gemüse sollte zu ca. 3/4 in der Flüssigkeit liegen. Sofern die Flüssigkeit nicht reicht, etwas Milch zufügen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Auflaufform mit Alufolie locker bedecken und auf der untersten Schiene in den Ofen geben. Nach 30 Minuten die Alufolie entfernen und den Gratin 30 - 40 Minuten weiter backen.

***Guten Appetit!***