

## **Kohlrabi- Schinken-Gratin**

für 4 Personen

### Zutaten:

200 ml	Milch
350 ml	Wasser
	Salz
4 Stück	Kohlrabi mit Blättchen
200 g	Schinken, gekocht
150 g	Käse, gerieben
1 EL	Mehl oder Stärkemehl

### Zubereitung:

Kohlrabi waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Milch mit Wasser aufkochen.

Kohlrabi dazu geben und bissfest garen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Schinken in Streifen schneiden, einige Kohlrabiblättchen klein schneiden.

Kohlrabi mit Schinken und Blättchen in eine gefettete Auflaufform geben.

Kochflüssigkeit erhitzen, Mehl mit etwas Wasser anrühren, einrühren und aufkochen lassen, abschmecken und darüber gießen.

Geriebenen Käse darüber geben und bei 180 °C Ober-/ Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Als Beilage passt sehr gut Kartoffelbrei, Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln dazu.