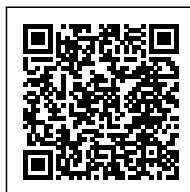


KOHLRABI KARTOFFEL GELBE RÜBEN AUFLAUF



Was für ein Wort: Kohlrabi Kartoffel Gelbe Rüben Auflauf. Alle Zutaten koche ich im Thermomix, super einfach.

Zutaten:

- 200 g Käse
- 1 Zwiebel
- 20 g Öl
- 500 g Wasser
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- 800 g Kartoffel
- 700 g Kohlrabi
- 300 g gelbe Rüben
- etwas Salz
- Garflüssigkeit
- 100 g Sahne
- 20 g Butter
- 40 g Mehl
- Kräuter

Zubereitung:

Den Käse gebe ich in kleinen Stücken in den Mixtopf, schalte für 8 Sekunden auf Stufe 8 ein, fülle diesen dann in eine Schüssel um.

Ich finde es ganz geschickt alle Zutaten vorzubereiten. Somit schäle ich die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel. Ebenso verfähre ich mit den Kohlrabi und den Gelbe Rüben. Die Kartoffeln gebe ich in den Gareinsatz und das andere Gemüse in den Varoma.

Jetzt geht es weiter und ich schäle die Zwiebel halbiere diese und ab damit in den Thermomix. Für 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern, am Topfrand anhaftende Stücke nach unten schieben. Das Öl zugeben und die Zwiebel für 3 Minuten auf Varoma auf Stufe 1 dünsten.

Das Wasser und Gemüsebrühenpulver zugeben. Den Gareinsatz mit den Kartoffeln einhängen und mit etwas Salz bestreuen. Deckel darauf. Den Varoma mit den Kohlrabi und den Gelbe Rüben oben aufgeben. Ebenfalls etwas Salz darüber streuen und den Deckel darauf.

Nun für 25 Minuten auf Varoma auf Stufe 1 garen. Nach ca. 20 Minuten die Kohlrabi und Gelbe Rüben im Varoma durchmischen, damit sie gleichmäßig garen. In der Zwischenzeit fette ich eine schöne Auflaufform mit etwas Butter aus. So, das Gemüse ist fertig und ich fülle die Kartoffeln, Kohlrabi und die Gelbe Rüben in die Auflaufform, gut vermischen.

Zu der Garflüssigkeit im Thermomix kommt jetzt die Sahne, Butter, die Hälfte vom Käse und das Mehl. Diese Mischung für 5 Minuten bei 100° C auf Stufe 3 erhitzen. In unserem Garten wachsen sehr viele leckere Kräuter. Diese zupfe ich klein und gebe sie in den Topf. Für 10 Sekunden auf Stufe 8 die Soße mixen. Diese gebe ich dann über das Gemüse in der Auflaufform und streue den restlichen Käse darüber.

Ab damit in den nicht vorgeheizten Backofen und bei 220° C für ca. 25 Minuten überbacken.