

# Bodenkohlrabi-Möhren-Gratin

für 4 Personen

## Menge Zutaten

- 750 g Bodenkohlrabi
- 375 g Möhren
- 1/8 l Milch
- 200 g Schlagsahne
- 2 Tl Gemüsebrühe; Instant  
Salz  
Pfeffer  
Muskat
- 100 g Greyerzer-Käse; oder  
Emmentaler-Käse
- 2 Prisen Thymian; getrocknet/frisch
- 4 Hähnchenfilets; a 100g
- 1 Bd glatte Petersilie

## Zubereitung

Bodenkohlrabi vierteln, schälen und waschen. Möhren schälen, waschen. Bodenkohlrabi und Möhren in dünne Scheiben schneiden.

Milch und Sahne verrühren. Mit Brühe, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gemüse in eine gefettete Gratinform dachziegelartig abwechselnd einschichten. Mit Milch-Sahne-Mischung begießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C, Umluft: 150 °C, Gas: Stufe 2) 50-60 Min. backen.

Käse fein reiben. Frischen Thymian waschen und abzupfen. Käse, frischen oder getrockneten Thymian nach der Hälfte der Garzeit darüberstreuen.

Fleisch kurz abspülen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen. Hähnchenfilets von jeder Seite 4-5 Min. braten.

Aufschneiden und mit dem Gratin anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Getränke: Kühler Weisswein  
Info: Pro Portion: ca. 1680 kJ/400kcal E 33g, F 24g, Kh 9g

Zubereitungszeit: ca. 75 Min.