

# Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

500 g Kartoffeln  
500 g Kohlrabi  
5 Knoblauchzehen  
50 g gemahlene Mandeln  
3 Esslöffel Kräuter der Provence (getrocknet)  
1 Teelöffel Speisestärke  
1 Esslöffel Zitronensaft  
250 ml Wasser  
100 g Rapsöl  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln und den Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Gemüsescheiben abwechselnd so in zwei Auflaufformen schichten, dass die oberste Schicht aus Kartoffelscheiben ist.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die gehackten Knoblauchzehen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einer Soße verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen.

Den Auflauf 45 Minuten lang bei 175 °C im vorgeheizten Ofen mit Ober- und Unterhitze backen.

## Zubereitungszeit

45 Minuten Vorbereitungszeit

45 Minuten Backzeit