

## Gratinierte Rüebköhli-Kartoffelscheiben

- 500 g Kohlrabi  
600 g Kartoffeln  
rüsten, evtl. halbieren oder vierteln, in feine Scheiben schneiden
- Backofen auf 220° C vorheizen
- 1 Zwiebel  
schälen, in feine Streifen schneiden
- 2 EL Hollraps-Öl  
1 EL Majoran  
Salz, Pfeffer  
in einer Schüssel mit Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln mischen, Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben
- Evtl. 40 g Greyerzer, gerieben  
darüber streuen

In der Mitte des Backofens 30 - 40 min. goldbraun backen.

Zum Servieren in eine Schale geben.

