

Festliches Kohlgratin

Gesamtzeit **30 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.708 kJ / 408 kcal

Fett: **21 g** Eiweiß: **15,6 g**

Kohlenhydrate: **28 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	kleiner Kopf Blumenkohl
1	Kopf Broccoli
1	Kohlrabi
400 g	Kartoffeln
300 ml	Milch
6 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> frisch gemahlener Pfeffer
1,5 Prise	Muskat, gemahlen
1 Prise	Kümmel, gemahlen
200 g	Edelpilzkäse (z. B. Gorgonzola, Cambozola, Roquefort)

Zum Bestreuen:

100 g	Walnusskerne
50 g	brauner Zucker
	Mark einer Bourbon- Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Blumenkohl und Broccoli putzen, waschen und in Röschen zerteilen. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, waschen, Kohlrabi in Stifte und Kartoffeln in Scheiben schneiden. Milch mit Sojasauce, Pfeffer, Muskat und Kümmel aufkochen, Gemüse und Kartoffeln dazugeben und ca. zehn Minuten vorgaren. Gemüse-Kartoffelmischung in eine Gratinform (ca. 21x32 cm) geben. Käse grob zerkleinern, überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas: Stufe 4, Umluft 160° C) ca. 20-30 Minuten garen. Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse und Vanillemark dazugeben, karamellisieren, auf Backpapier geben und erkalten lassen. Nüsse über das Gratin streuen und servieren.