



40 Min.



videos.bettybossi.ch

## Kohlrabi-Brotauflauf

15 Min. + 25 Min. backen vegi



1. 600 g Kohlrabi  
400 g Brot (z. B. Nuss-Kartoffel-Brot)  
250 g Cherry-Tomaten  
Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden. Brot in Würfel schneiden, mit dem Kohlrabi in einer gefetteten ofenfesten Form von ca. 2 Litern mischen. Cherry-Tomaten darauflegen.
2. 500 g Halbfettquark  
120 g geriebener Käse  
3 dl Milch  
½ TL Curry  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
Quark, Käse, Milch, Curry, Salz und Pfeffer gut verrühren, über das Brot giessen.
3. 1 Bund Schnittlauch  
**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Dazu passt: Salat.

Portion (¼): 625 kcal, F 26 g, Kh 60 g, E 35 g

Heisses aus dem Ofen  
mit **Miele**  
IMMER BESSER