

## Gemüse unter Kartoffelhaube

### Zutaten:

750 g Kartoffeln  
250 g Möhren  
500 g Wirsing  
2 Stangen Porree  
2 Kohlrabi  
500 ml Milch  
30 g Butter  
50 g Margarine  
2 EL Mehl  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Kartoffeln in Salzwasser kochen.
- Noch heiß pressen oder gut zerstampfen.
- Mit 250 ml Milch, Butter, Salz und Muskat verrühren.
- Gemüse putzen, klein schneiden.
- In Salzwasser ca. 20 Minuten leicht kochen.
- Margarine zerlassen, Mehl hinzugeben.
- Unter Rühren mit der Restmilch und dem Käse aufkochen lassen.
- Salzen und pfeffern.
- Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten.
- Käsesauce darüber gießen.
- Das Kartoffelpüree mit einer Sahnespritze über das Gemüse spritzen.
- Bei 175 - 180° C ca. 45 Minuten überbacken.