Kohlrabi-Kartoffel-**Scheiben**



500 g Kohlrabi Rüsten, evtl. halbieren oder vierteln, in feine 600 g Kartoffeln

Scheiben schneiden.

Backofen auf 220° C vorheizen.

1 Zwiebel Schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer Schüssel mit Kohlrabi, Kartoffeln und 2 EL Öl

1 EL Majoran oder Origano, gehackt Zwiebeln mischen.

Salz, Pfeffer Gemüse auf ein mit Backpapier bedecktes

Backblech geben.

Darüber streuen.

In der Mitte des Ofens 30-40 Min. goldbraun Evtl. 40 g Greyerzer, gerieben

backen.

Zum Servieren in eine Schüssel geben.