

Kohlrabi-Kartoffel-Scheiben



500 g Kohlrabi
600 g Kartoffeln

Rüsten, evtl. halbieren oder vierteln, in feine Scheiben schneiden.

Backofen auf 220° C vorheizen.

1 Zwiebel

Schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

2 EL Öl
1 EL Majoran oder Origano, gehackt

In einer Schüssel mit Kohlrabi, Kartoffeln und Zwiebeln mischen.

Salz, Pfeffer

Gemüse auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben.

Darüber streuen.

Evtl. 40 g Greyerzer, gerieben

In der Mitte des Ofens 30-40 Min. goldbraun backen.

Zum Servieren in eine Schüssel geben.