



Kohlrabi-Auflauf mit roten Linsen

- 60 g rote Linsen für ca. 10 Minuten mit der doppelten Menge an Wasser kochen.
- 1 Kohlrabi und
300 g Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls für ca. 10 Minuten in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Scheiben in eine Auflaufform schichten.
- 200 g Schmand und
2 Eier verquirlen und mit
Salz/Pfeffer und
 $\frac{1}{4}$ TL Kräuter der Provence würzen. Die gekochten Linsen über dem Gemüse verteilen und mit dem Guss übergießen.
- 100 g Feta über den Auflauf zerbröseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ca. 15 – 20 Minuten backen.