Pellkartoffeln mit Kohlrabi und Schinken

Die Vorarbeit:

4 Kartoffeln in der Schale gar kochen und noch warm schälen.

La Mise en Place:

150 g Kohlrabi, 75 g Tilsiter, ½ Bund Petersilie, 3 Zweiglein Rosmarin, Pfeffermühle, 1 Ei, 6 Tranchen Schinken, Butter, 2 dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Pellkartoffeln, Kohlrabi *und 2/3 des Tilsiters* an der Röstiraffel reiben.
Petersilie und Rosmarin fein hacken. Petersilie *und 2/3 des Rosmarins* mit Pfeffer und dem Ei vermischen und unter das Kartoffelmus rühren.
Schinken auslegen und die Füllung darauf verteilen. Satt zu Rollen aufwickeln und in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform setzen.
Restlichen Tilsiter reiben. Halbrahm über den Gratin giessen, darüber giessen, mit Tilsiter bestreuen und restlichen Rosmarin darüber verteilen. Mit Pfeffer bestreuen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Das passt dazu:

Einen schöner gemischter Salat