



Gefüllte Kohlrabi

Zutaten:

(für 3-4 Pers.)

- 4-6 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 1-2 alte Brötchen oder Weißbrot
- 2 Eier
- Butter zum Braten
- 50ml Sahne
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- 150g Bergkäse gerieben

Für die Soße:

- 1l Gemüsebrühe
- Petersilie
- Muskat
- 1/4l Sahne

Zubereitung:

Die Kohlrabi schälen, die Herzblätter zur Seite legen. Als ganze Knolle ca 20min in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit das Weißbrot oder die Brötchen grob würfeln. Die Kohlrabi leicht abkühlen lassen und von oben aushölen. Das Fruchtfleisch klein schneiden, die Zwiebel würfeln und mit den Brötchen, den Eiern und der Sahne vermengen. Die Masse würzen und in Butter einige Minuten rösten. Die Kohlrabi in eine Auflaufform setzen und mit der Masse füllen und mit dem Bergkäse bestreuen. Für die Soße die Brühe aufkochen, würzen und die Sahne angießen. Die Herzblätter und die Petersilie fein hacken und dazu geben. Die Soße um die Kohlrabi gießen und alles bei 200c ca. 20min goldbraun backen.

Guten Appetit