

Rezept

Gefüllte Kohlrabi

Ein Rezept von Gefüllte Kohlrabi, am 12.06.2026

Zutaten

4 junge Kohlrabi	1 Zwiebel
150 g Champignons	100 g Shiitake-Pilze
2 EL Butter	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Ei	2 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Kohlrabi putzen und schälen, zarte Blättchen aufheben. Oben einen Deckel abschneiden und beiseite legen, Kohlrabi mit einem Kugelausstecher aushöhlen.
2. Für die Füllung etwa 2/3 des Kohlrabifleisches fein hacken. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Champignons putzen und fein hacken. Von den Shiitake-Pilzen die Stiele entfernen, die Pilze hacken. Die Butter erhitzen, erst Zwiebelwürfel, dann Pilze darin anschwitzen. Gehackte Kohlrabi untermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Pilz-Kohlrabi-Masse mit dem Ei und der Crème fraîche vermischen und in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Die Deckel auflegen, die Kohlrabi in den Römertopf® setzen. Zugedeckt im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. garen. Die Blättchen hacken und darüber streuen.