Rezept

Gefüllte Kohlrabi

Ein Rezept von Gefüllte Kohlrabi, am 12.10.2024

Zutaten

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