

Rezept

## Gefüllte Kohlrabi

Ein Rezept von Gefüllte Kohlrabi, am 24.04.2024

### Zutaten

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