

Rezept

Geschmorter Kohlrabi mit Garnelenfüllung

Ein Rezept von Geschmorter Kohlrabi mit Garnelenfüllung, am 25.04.2024

Zutaten

2 Kohlrabis (je 300 g)	300 ml Gemüsebrühe
50 ml trockener Weißwein	1 festkochende Kartoffel (100 g)
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Dill
200 g geschälte TK-Garnelen, aufgetaut	1 Eigelb
Salz	schwarzer Pfeffer
30 g Crème fraîche	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabis schälen, mit Brühe und Wein in einen Topf geben, zugedeckt 30-40 Min. vorgaren. Abkühlen lassen, Sud aufbewahren. Die Kohlrabis aushöhlen, die Hälfte des Inneren fein hacken. Den Ofen auf 200° vorheizen.
2. Eine ofenfeste Formen dünn ausfetten. Kartoffel schälen, grob raspeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Dill waschen, trocken schütteln und die Tribspitzen abzupfen. Zwiebeln und Dill fein hacken. Garnelen in 1 cm große Stücke schneiden. Kartoffelraspel, Kohlrabistückchen, Frühlingszwiebeln, Dill, Eigelb, Salz, Pfeffer und Garnelen vermischen und in die Kohlrabis füllen.
3. Die Kohlrabis in die Form setzen, den Sud angießen, salzen und pfeffern. Gemüse zugedeckt im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 30 Min. garen. Die Kohlrabis auf Teller setzen, den Sud mit Crème fraîche verfeinern, salzen und pfeffern und über die Kohlrabis gießen.