



GEFÜLLTER KOHLRABI

mit Kabanos & Kartoffeln

ZUTATEN

Für 4 Personen

4 mittelgroße Kohlrabi (je ca. 200 g)
200 ml Gemüsebrühe

Für die Füllung:

100 ml Sahne
1 Ei
300 g Kartoffeln
75 g Kabanos
90 g Gruyère AOP, gerieben
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Frühlingszwiebeln
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 50 Minuten

1. Kabanos würfeln, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Pellkartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen und grob reiben.
2. Kohlrabi schälen und den Deckel abschneiden. Mit einem Apfelsausstecher bis auf einen ca. 1,5 cm breiten Rand aushöhlen. Knollen im Dampf 25 Minuten garen (Einsatz im Topf oder Dampfgarer).
3. Für die Füllung Sahne und Ei verquirlen. Alle weiteren Zutaten dazugeben, auch das Innere aus dem Kohlrabi (fein gehackt). Mischung würzen.
4. Füllung in den Kohlrabi geben. Knollen in eine ausgebutterte Backform stellen. Gemüsebrühe dazugießen.
5. Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.