

Gefüllte Kohlrabi

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kohlrabi	4 Stk.
Mangoldblätter	100 g
Cremafraiche	150 g
Camembert	120 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Karotten / Möhren	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, mit der Karotte etwa 15 min. in Salzwasser kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kohlrabis aushöhlen und das Innere mit der Karotte klein schneiden.

Mangoldblätter in Streifen schneiden.

Camembert gut mit einer Gabel zerdrücken, mit Creme fraiche vermengen und Eier und Schlagobers unterrühren.

Kohlrabistücke, Karottenwürfel und Mangold unterheben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie würzen.

Die Kohlrabis damit füllen.

Die restliche Masse in eine gebutterte, feuerfeste Form geben, gefüllte Kohlrabis darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1400-Gefuellte-Kohlrabi.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at