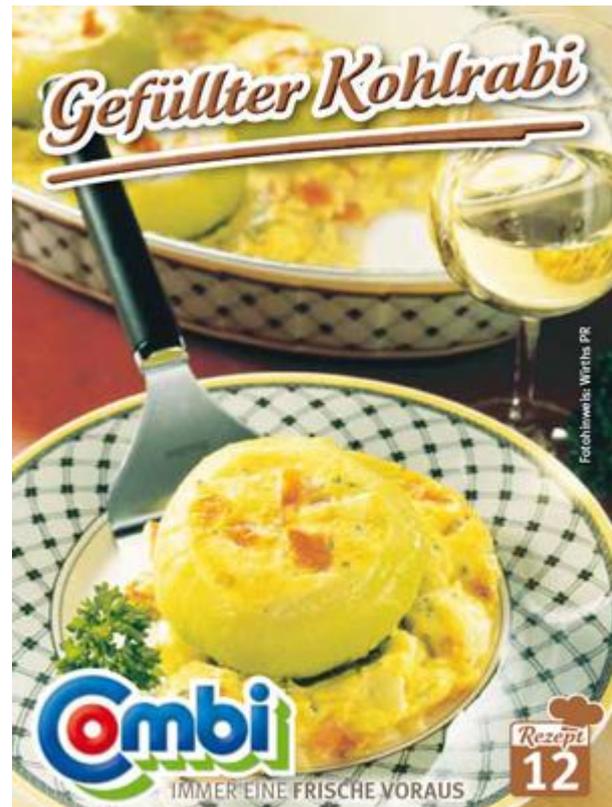


Gefüllter Kohlrabi

Zutaten für 4 Portionen

4 Kohlrabis (à 250 g)
1 große Karotte
150 g Crème fraîche
125 g Camembert
2 Eier
100 ml Sahne
Muskat
Pfeffer
Salz
1 EL fein gehackte
Petersilie
Butter zum
Einfetten der Form



Zubereitung

Die Kohlrabis von Stielen und Blättern befreien. Kohlrabi und Möhre schälen, waschen und etwa 15-20 Minuten in Salzwasser kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kohlrabi großzügig aushöhlen und das Kohlrabi-Innere klein schneiden. Die Karotte in Würfel schneiden. Den Camembert entrinden, in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel gut zerdrücken. Crème fraîche cremig rühren, mit dem Camembert vermengen und die Eier und die Sahne unterrühren. Die Kohlrabi-Stücke und die Karottenwürfel unterheben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen. Die ausgehöhlten Kohlrabis mit der Masse füllen.

Die restliche Masse in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form geben. Die gefüllten Kohlrabis darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 15-20 Minuten überbacken.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.