

Gefüllter Kohlrabi mit Pilzallerlei und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, frisch, einfach lecker

Zutaten

- 8 Stück frischer Kohlrabi
- 500 - 600 g gemischte Pilze in Würfeln, nach der Saison, wie:
 - Austernpilze, Steinchampignons, Pfifferlinge, Braunkappen etc.
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 2 El frische Petersilie oder Schnittlauch, gehackt
- 150 g handelsübliche Reismischung aus Langkorn und wildem Reis
- 50 g Butter
- 50 g gehobelter Parmesan oder ein anderer würziger Bergkäse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kohlrabi schälen und mit einem Kugelausstecher aushöhlen, aber einen stabilen Rand stehen lassen. In eine ausgebutterte, feuerfeste Form oder Backblech setzen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit einem Pinsel bzw. Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe würfeln.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in Butter glasig andünsten, die Pilze dazu geben, salzen, pfeffern. Alles 2 - 3 min. zusammen schmoren, dann Petersilie oder Schnittlauch dazu geben. Als Füllung üppig / reichlich in die Kohlrabi geben. Für ca. 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, etwas mit Gemüsebrühe angießen.

Schritt6

Nach 15 min. etwas gehobelten Käse darüber verteilen, appetitlich zerlaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:.

Schritt8

Alles zusammen mit dem ausgetretenen Schmorfond, frischer Petersilie und einem Gemüsereis servieren.

Tags: fleischlos, für jeden tag, lecker, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-kohlrabi-mit-pilzallerlei-und-bergkaese/>