



# 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/gefuellter-kohlrabi-mit-pilzallerlei-und-bergkaese/>