Kohlrabi mit herzhaft pikanter Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **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' : '' });

Abwechslungsreiche Familienküche für jeden Tag, steht in 40 Minuten auf dem Tisch. Sahnig und herzhaft mit Shiitake Pilzen und Schinkenwürfeln.

Zutaten

- 8 frische Kohlrabi à 250 g, geschält, gewaschen (2 Stück pro Person)
- 350 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 4-5 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 300 g Shiitake Pilze, geputzt, gesäubert, ohne Stiele, 1 cm klein gewürfelt
- 3 - 4 El Pflanzenöl
- 1 Bündchen glatte Petersilie, gehackt
- 300 g Schmand oder saure Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- Etwas heller Saucenbinder
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C ohne Umluft vorheizen; eine ausreichend große Auflaufform oder Bratentopf mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Das Grün des geschälten Kohlrabis hacken, die Kohlrabi mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen.

Schritt3

Für 5 – 6 min. in kochendem Salzwasser „bissfest“ blanchieren, danach kalt abschrecken. Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, nebeneinander in die Auflaufform setzen und mit 100 ml der

Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt4

200 g Kohlrabi - Inneres klein würfeln. Zunächst die Shiitake Würfel mit den Frühlingszwiebelringen ca. 5 min. anschwitzen und 4 El Schmand / saure Sahne dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt5

Die Schinkenwürfel und die Petersilie unter heben, salzen und pfeffern. In den Kohlrabi füllen; auf der mittleren Schiene ca. 20 min. garen. Heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt6

Den Schmorfond mit der restlichen Gemüsebrühe und Sahne aufkochen lassen, sämig mit Soßenbinder binden, nachschmecken und etwas gehackte Petersilie und das Kohlrabi Grün verrühren.

Schritt7

Die Kohlrabi auf vorgewärmten Tellernanrichten, üppig mit der Sauce überziehen und dazu ein Schnittlauch – Kartoffel Püree reichen.

Rezeptart: Gemüsegerichte, Kleine Gerichte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kohlrabi-herzhaft-pikant-gefuellt/