

Pikant gefüllte Kohlrübchen an bunter Gemüse Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, gesund, sommerlich, da fehlt nichts

Zutaten

- 8 Stück junge Kohlrübchen à 100g
- Für die Gemüse Sauce:
 - 1 kleine Möhre in kleinen Würfeln
 - 1 Stange junger Frühlingslauch in kleinen Würfeln
 - 2 El Schnittlauch, gehackt
 - 1 Tomate in kleinen Würfeln
 - 100 g Sahne
 - 50 g Creme fraiche
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - 1 Tl Mehl
 - 1 El Butter
- Für die Füllung:
 - 600 g T.K. Blattspinat, angetaut
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
 - 2 El Butter
 - 30 g Pinien Kerne, geröstet, grob gehackt
 - 100 g Sahne
 - 150 g Schafskäse, zerbröckelt
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Kohlräbchen schälen und mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen.

Schritt3

Für ca. 10 min. in kochendem Salzwasser blanchieren und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen. (Etwas Gemüsewasser für die Sauce verwahren)

Schritt4

Die Gemüse Sauce:

Schritt5

Das "Kohlrabi Innere" in Würfelchen schneiden, ebenso die Möhren und den Frühlingslauch.

Schritt6

Die Würfelchen in Butter kurz anschwitzen und 1 Tl Mehl darüber stäuben.

Schritt7

Mit der Sahne, Creme fraiche und etwas Gemüsewasser aufgießen, glatt rühren, ca. 5 min. leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft ab schmecken.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch und die Tomatenwürfel unter schwenken.

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Den Blattspinat gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt11

Die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anschwitzen und den Spinat dazu geben. Kurz angehen lassen und die Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen; 2 - 3 min. köcheln lassen.

Schritt12

Den zerbröselten Schafskäse dazu geben, zerfallen lassen und die Pinienkerne verrühren. Die Kohlräbchen füllen und mit der Sauce umgießen.

Schritt13

Für ca. 15 min., bei 200 ° C, auf die mittlere Schiene des Backofens geben, fertig garen.

Schritt14

Anrichtevorschlag: Dazu schmeckt Kartoffel Püree oder auch ein trockener Reis.

Rezeptart: Gemüsegerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikant-gefuellte-kohlraebchen-an-bunter-gemuese-sauce/>