



Gefüllter Kohlrabi

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, herzhaft - cremig - schmackig,

Zutaten

- 350 g frische Kohlrabi / 4 Stück, geschält
- 200 g Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, nach eigenem Geschmack
- 250 g Kartoffeln in ½ cm großen Würfeln
- 120 g mittel alter Gouda in kleinen Würfeln
- 350 ml Sahne
- 1 Tl Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 ½ El Zitronensaft
- 3 El Pflanzenöl
- Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, mit Umluft genügen 180 ° C. Von dem geschälten Kohlrabi das Grün fein hacken und die obere Kappe abschneiden. Mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei einen ½ cm dicken Rand stehen lassen, das Innere klein würfeln.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen, die Kartoffelwürfel und den Kohlrabi kurz mit angehen lassen.

Schritt5

Sahne aufgießen, 5 - 6 min. cremig einkochen lassen bis die Kartoffeln weich sind, kurz halten.

Schritt6

Den grob gehackten Spinat dazu geben, zusammen fallen.

Schritt7

Die Käsewürfelchen zufügen, schmelzen lassen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, Kohlrabigrün wieder dazu geben.

Schritt8

Nunmehr die Füllung „üppig“ in den Kohlrabi füllen und in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit dem Weißwein an gießen.

Schritt9

Ca. 20 - 25 min. auf der mittleren Schiene garen.

Schritt10

Dazu schmecken gebutterte Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, für jeden tag, herzhaft, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-kohlrabi/>