

# 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/>