Kohlrabi mit Bratwurstfüllung

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 4-6 Kohlrabi
» 200g Bratwurst/-würste (ungebrüht)
» 2 EL geh. Petersilie
» Salz & Pfeffer
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 EL Greyerzer
» 2 EL Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kohlrabi waschen, schälen, unten flach schneiden. Mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die ausgehöhlte Masse hacken, Wurstbrät und 1EL Petersilie mischen. Salzen und pfeffern.

2. Kohlrabi mit der Brätmasse füllen. In eine gefettete Auflaufform setzen, Brühe darüber gießen, die Form mit Deckel oder Alufolie verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 35min schmoren lassen.

3. Deckel oder Alufolie entfernen und die gefüllten Kohlrabi mit Käse und Butter in kleinen Flöcken bestreuen. Wieder in den Backofen stellen und bei Oberhitze goldbraun überbacken. Mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte: 262kcal/E10g/F21g/KH6g pro Portion

angelegt am: 06.06.2006 Rezept-Nr: 2029

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke