Gefüllte Kohlrabi mit Kräutertomaten

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Gemüse & Hackfüllung

Zutaten (4 Personen)

» 4 Kohlrabi
» Salz & Pfeffer
» 400g Hackfleisch
» 3 EL Butterschmalz
» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» Cayennepfeffer
» 1 TL Oregano
» 1 TL Majoran
» 125g Mozzarella
» 2 Schalotte(n)
» 2 EL Butter/Margarine
» 4 Tomate(n)
» 200ml Schlagsahne
» 2 TL Soßenbinder
» 1/2 Bd. Basilikum
» 8 Cocktailtomaten
» Kresse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen, halbieren, In Salzwasser ca. 10min garen. Gemüse herausheben, erkalten lassen und aushöhlen. Inneres würfeln. 250ml Sud abmessen. Ofen auf 170°C vorheizen.

2. Hack im Butterschmalz krümelig braten. Zwiebel, Knoblauch abziehen, hacken, zum Fleisch geben, dünsten. Kohlrabiwürfel unterziehen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Oregano und Majoran würzen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen. Mozzarella würfeln und unter die Hackmasse ziehen.

3. Eine Auflaufform fetten, ausgehöhlte Kohlrabi hineinsetzen, mit Hack füllen. 250ml Sud angießen. 25min backen.

4. Schalotten abziehen, hacken, in Butter dünsten. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln, mit Schalotten dünsten.

5. Kohlrabi herausnehmen, Garflüssigkeit mit Sahne in die Tomatensoße geben, erhitzen. Soßenbinder einrühren, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Basilikum würzen. Kohlrabi mit Soße, Cocktailtomaten, Kresse, evtl. hart gekochten Eiern anrichten.

Nährwerte: 710kcal/E37g/F57g/KH14g pro Portion

angelegt am: 20.12.2004 Rezept-Nr: 1373

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