

Gefüllte Kohlrabi (4 Pers.)

Zutaten:

8 Kohlrabi

150 gr. Rinderhack

1 Boskopapfel

1 Ei

150 gr. Saure Sahne

Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie

250 ml Gemüsebrühe

100 ml süße Sahne

Zubereitung:

Kohlrabi waschen, schälen und bissfest garen. Aushöhlen und das Fruchtfleisch pürieren, Hack dazugeben.

Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Dazu das Ei, saure Sahne, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie mit dem Schneebesen verquirlen. Fruchtfleisch und Hack dazumengen

Die Masse in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen und alles in eine feuerfeste Form geben.

Die Gemüsebrühe mit der süßen Sahne vermischen, die Kohlrabi damit angießen und im Backofen bei 170 Grad ca. 25 min. garen

Serviert mit z.B. etwas Reis wünschen wir Ihnen guten Appetit.