

Gefüllte Kohlrabis

Zutaten für 8 Personen:

9 mittlere Kohlrabis
300 g Schinken
2 festkochende Kartoffeln
200 g Erbsen, frisch oder TK
200 g Ricotta
2 dl Gemüsebouillon
100 g Butter
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Reibkäse
etwas Mehl, Ei und Brösel zum Panieren
2dl Öl zum Frittieren



Zubereitung

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.

8 Kohlrabis schälen und aushöhlen, das Innere in kleine Würfel schneiden.

Diese mit den Kartoffelwürfel in Salzwasser bissfest kochen, die Erbsen dazu geben, nochmal schnell erhitzen, danach alles abtropfen lassen.

Schinken in Streifen schneiden und im Butter anbraten, mit den gekochten Kohlrabi-, und Kartoffelwürfeln und den Erbsen vermischen. Rahm zuschütten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgehöhlten Kohlrabis mit jeweils einem Löffel Frischkäse, sowie etwas von der Kohlrabimasse befüllen.

Mit Reibkäse und Butterflocken bestreuen, in eine Auflaufform setzen, die Gemüsebouillon zugießen und im Ofen bei 180 °C gratinieren.

Den verbliebenen geschälten Kohlrabi in dünne Streifen schneiden, kurz blanchieren, danach gut abtrocknen und in Mehl, Ei und Paniermehl panieren und in heissem Öl (170-180 °C) knusprig goldgelb frittieren.

Den gefüllten Kohlrabi anrichten und mit den frittierten Kohlrabistreifen bedecken und servieren.