



## Gefüllte Kohlrabi

### Zubereitung

Kohlrabi schälen und in Salzwasser halbweich kochen. Dann die Kappen abschneiden, mit einem Kugelausstecher aushöhlen und die Kohlrabikugeln fein schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, feingehackte Kohlrabiblätter und Kohlrabistückchen anrösten

Das Faschierte mit dem gut ausgedrückten Toastbrot, Ei, Bröseln, Petersilie und den Gewürzen gut vermengen und anschließend mit der ausgekühlten Kohlrabimischung vermengen.

Die Masse in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen, Kappen aufsetzen und in eine ausgebutterte Form stellen. Mit Alufolie abdecken und bei 190°C ca. eine Stunde braten.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.**

### Zutaten

4 Kohlrabi einige Kohlrabiblätter

1/8 L Suppe

Butter für die Form

#### Fülle:

15 dag Faschiertes

BONA Pflanzenöl

1 Scheibe Toastbrot, eingeweicht und fest ausgedrückt

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Ei

2 TI Semmelbrösel

Majoran, Salz, Pfeffer, Chilipulver

grüne, fein gehackte Petersilie