



Kohlrabi gefüllt und gebacken

2 Kohlrabi

2 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Muskat

100g Kräuterseitlinge

½ rote Paprika

100g Feta

1 Scheibe Toastbrot

100g gehackter Petersilie,

150g Creme fraiche

2 Prisen Salz,

2 Prisen Pfeffer

1 Prise Chili

100g Käse

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
schälen und innen aushöhlen. Die entnommene
Kohlrabifüllung mit

sowie

und

vermengen und zur Seite stellen.

putzen und fein würfeln.

putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.

und

ebenfalls in feine Würfel schneiden. Dann die
Gemüse-, Toast- und Fetawürfel zusammen mit

sowie

und

mischen. Diese Mischung in den ausgehöhlten Kohlrabi
verteilen und diese dann in eine gefettete Auflaufform
setzen. Übriggebliebene Mischung sowie die
Kohlrabifüllung auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
Für ca. 40 Minuten im Backofen garen. Dann mit
belegen und für weitere 15 Minuten bei 200 Grad
Umluft backen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de