

Gefüllte Kohlrabi mit Kartoffelpüree

Zutaten (12 Stück):

4 große Kohlrabiknollen	1 Zwiebel
400 g Blattspinat	3 Knoblauchzehen
400 g fest kochende Kartoffeln	100 ml Weißwein
120 g mittelalter Gouda	Zucker
1 EL Olivenöl	Fett für die Form
100 ml Sahne	800 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz und Pfeffer	360 g Endiviensalat
Muskat	4 EL Butter
1 EL Zitronensaft	200 ml Milch

Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen, in kochendem Salzwasser ca. 30-35 Minuten garen und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kohlrabiknollen vorsichtig mit einem Kugelausstecher (oder Löffel) aushöhlen, sodass eine größere Mulde entsteht.

200 Gramm vom ausgehöhlten Kohlrabi fein würfeln. Die fest kochenden Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Spinat waschen, putzen und die Stiele entfernen. Wasser in einen Topf zum Kochen bringen und salzen. Den Spinat in dem kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausheben, abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken. Dann die Kartoffelwürfel in das Wasser geben und 4 bis 5 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Hälfte vom Gouda in kleine Würfel schneiden und den Rest grob reiben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat, Kartoffeln und Kohlrabiwürfel darin andünsten. Mit der Sahne ablöschen und cremig einkochen lassen. Den gewürfelten Gouda dazu geben und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Die ausgehöhlten Kohlrabi mit der vorbereiteten Mischung füllen und in eine leicht gefettete Auflaufform setzen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und für ca. 25 Minuten backen. Währenddessen die mehlig kochenden Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und 15 Minuten in Salzwasser kochen.

Inzwischen den Endiviensalat putzen, waschen, trockenschleudern und quer in 2 cm dicke Streifen schneiden. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und den Endiviensalat zugeben bis er zusammenfällt. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch einrühren und dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss noch den Endiviensalat unterheben.

Die Kohlrabi aus dem Ofen holen und jeweils einen gefüllten Kohlrabi mit dem Endivienkartoffelpüree auf einem Teller anrichten.

Tipp:

Dazu kann nach Belieben Fisch (Zander), Fleisch (Hähnchen) oder Tofu serviert werden.

Veganer tauschen die Butter durch vegane Margarine aus und ersetzen die Milch durch Soja-, Hafer-, oder Reisdink.