

# Gefüllter Kohlrabi



## Zutaten:

- Rezept für 4 Personen:
- 175 g Reis
- 4 Kohlrabi
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 100 ml süße Sahne
- 100 g Gouda gerieben
- Minutensteaks

## Zubereitung:

1. Reis kochen. Kohlrabi schälen, halbieren, in Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Kohlrabihälften aushöhlen, das Innere aufbewahren.
2. Für die Soße Zwiebel schälen und hacken. Butter erhitzen, Zwiebel und Kohlrabi-Inneres darin andünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, 5 Min. kochen. evtl. pürieren. 50 g Käse in die Soße rühren.
3. Reis in die Kohlrabihälften füllen und in eine Auflaufform setzen. Soße darüber geben, mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (E) ca. 30 Min. überbacken.
4. Währenddessen die Minutensteaks kurz in heißer Pfanne von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kohlrabihälften auf einem Teller servieren.