

## Gefüllte Kohlräbchen

Rezept von Thorben Laas von der Berghütte Hoherodskopfklause

### Zutaten für 4 Personen:

4-8 Kohlrabi (je nach Größe)  
800 g Hackfleisch  
200 g Edamer, gerieben  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Ei  
10 Cocktailtomaten  
1 rote Zwiebel  
4 Strauchtomaten  
250 g Frischkäse

Ingwer, Cayennepfeffer, Salz, grober Pfeffer  
Öl zum Braten

### Zubereitung:

Die Kohlräbchen putzen, waschen und einen Deckel abschneiden. Danach aushöhlen und dabei einen Rand von ca. 1-1 ½ cm stehen lassen. Ein Drittel der ausgehöhlten Kohlrabi mit der Zwiebel und einer Knoblauchzehe fein hacken und zum Hackfleisch geben. Oder zusammen mit dem Hackfleisch durch den Fleischwolf lassen.

Das Ei und die Gewürzen zufügen und gut durchkneten. Die Cocktailtomaten vierteln und mit der Hälfte des Edamers zum Hackfleisch geben. Nochmals durchkneten und danach in die ausgehöhlten Kohlrabis füllen.

Auf einem Backblech bei 160° C für 40 Minuten im Backofen backen. Danach mit dem restlichen Edamer überstreuen und nochmals 10-15 Minuten in den Ofen schieben. Die rote Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Strauchtomaten achteln und mit in die Pfanne geben. Alles gut durchschwenken. Den Frischkäse einrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken. Den Herd ausschalten. Die fertigen Kohlräbchen auf Teller verteilen und die Tomaten-Frischkäsesoße dazu servieren.