

Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego

Für 4 Personen

12 Minikohlrabi	1 Schalotte	4 EL Butter
3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
60 g gekochter Schinken, dünn	250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Pfeffer, Salz	150 ml Geflügelbrühe	100 g Manchego Käse

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kohlrabi schälen, gleichmäßig aushöhlen und die Hälfte der ausgehöhlten Kohlrabistücke fein hacken. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammen mit den gehackten Kohlrabistücken glasig anschwitzen. Das Toastbrot entrinden, dann in feine kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb ausbacken. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Das Hackfleisch mit angeschwitzter Kohlrabi-Schalotte, Toastbrotwürfeln, Schinken, Thymian, Rosmarin und Schinken in eine Schüssel geben und mit dem Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Kohlrabis füllen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, die Kohlrabi einsetzen, Geflügelfond angießen. Den Käse fein reiben und über die gefüllten Kohlrabi streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen. Pro Person 3 Kohlrabi anrichten, mit dem Fond aus der Form beträufeln und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 09. Mai 2011