



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Gefüllte Kohlrabi mit Tomaten und Frischkäse



#### Zutaten für 4 Personen

4 Kohlrabi  
500 g Tomaten  
1 Bund Lauchzwiebeln  
100 g Frischkäse  
100 g Crème fraîche  
250 ml (selbstgemachte) Gemüsebrühe  
1 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer  
Fett für die Form

---

#### Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen und in Salzwasser 20-25 Min. garen. Das Innere aushöhlen und fein würfeln. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, mit Küchenpapier trockentupfen. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und klein schneiden. Den Frischkäse mit der Crème fraîche verrühren. Kohlrabi -, Tomatenwürfel und Lauchzwiebeln vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrabis mit der Masse füllen, in eine gefettete Auflaufform stellen, die Brühe angießen und etwa 30 Min. backen. Schnittlauch waschen und kleinschneiden. Die Kohlrabis damit garnieren. Fertig!