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

Die Kohlrabi schälen und in Salzwasser 30-40 Min. garen. Das Innere aushöhlen und fein würfeln. Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Die Tomaten waschen und würfeln. Die Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und klein schneiden. Den Frischkäse mit der Crème fraîche verrühren. Kohlrabi -, Tomatenwürfel und Lauchzwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrabi mit der Masse füllen, in eine gefettete Auflaufform stellen, die Gemüsebrühe in die Auflaufform gießen und etwa 30 Min. backen.

Wenn etwas Füllung überbleibt, kann diese als Beilage serviert werden. Schnittlauch waschen und kleinschneiden, die Kohlrabi aus dem Ofen holen und mit dem Schnittlauch garnieren. Fertig!