

Gefüllter Kohlrabi mit Fladenbrot

60–70 Min

Zubereitung

1. Die Butter in der warmen Milch schmelzen. Die anderen Zutaten für die Fladen hinzufügen, zu einem glatten Teig kneten und für 15 min rasten lassen.
2. Die Kohlrabi schälen, das Grün zur Seite legen.
3. Das Innere der Kohlrabi großzügig aushöhlen, damit ein „Kohlrabi-Topf" entsteht.
4. Den Bulgur in Salzwasser für 10 Minuten kochen und dann zugedeckt ziehen lassen.
5. Cottage Cheese, Jungzwiebel, Erbsen, Gewürze und den abgekühlten Bulgur abmischen. Zuletzt die Eidotter unterrühren.
6. Die ausgehöhlten Kohlrabi mit der Mischung befüllen.
7. In eine feuerfeste Form setzen und bei indirekter Hitze im Griller bei ca. 180 °C für 30 Minuten goldbraun backen. Nach Bedarf mit etwas Wasser untergießen.
8. Den Teig in gleiche Teile schneiden und daraus kleine Kugeln formen. Mit der Hand ganz flach drücken. Auf der vorgeheizten Grillplatte oder einem Pizzastein im Grill auf beiden Seiten ca. 3 Minuten backen.
9. Das Kohlrabigrün in feine Streifen schneiden und vor dem Servieren die gefüllten Kohlrabi damit garnieren

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die gefüllten Kohlrabi

4 Stk.	Mittelgroße Kohlrabi
3 EL	Jungzwiebel, klein geschnitten
1 EL	Erbsen, tiefgekühlt
8 EL	Cottage Cheese
6 EL	Bulgur
180 ml	Wasser
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Grill Gemüse
0.5 TL	Knoblauch granuliert

Für die Fladen

190 ml	Warme Milch
50 g	Butter
150 g	Kichererbsenmehl
150 g	Dinkelmehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Koriander gemahlen
1 TL	Meersalz jodiert grob