



Gefüllter Kohlrabi mit Fladenbrot

⌚ 60–70 Min   

Zubereitung

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

- 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

