



## Zutaten 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      | 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 |

# 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, dass 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.

