Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Kohlrabi
15 g	Butter
20 g	Glattes Mehl
75 ml	Milch
100 g	Speckwürfelchen
75 g	Ziegenfrischkäse
1	Ei
1	Tasse Walnüsse zum Garnieren
1	Tasse frische Petersilie
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 TL	Majoran gerebelt

Kohlrabi gefüllt mit würziger Käse-Speck-Creme

45–55 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Kohlrabi gewaschen und geschält. Anschließend für etwa 20 Minuten in Salzwasser gedünstet. Danach auskühlen lassen.
2. Nun die Butter in einem Topf schmelzen lassen und nach und nach das Mehl hinzugeben und Milch unterrühren, bis eine cremige Substanz entsteht. Nochmals aufkochen lassen und bei niedriger Hitze für weitere 5 Minuten köcheln lassen. In einer anderen Pfanne die Speckwürfelchen kurz anbraten.
3. Im nächsten Schritt den Kohlrabi aushöhlen. Danach die Sauce mit dem Ziegenfrischkäse und den Speckwürfelchen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Kotányi Majoran würzen. Das Eigelb unterrühren und nochmals gründlich verrühren.
4. Den Ofen auf 170 °C vorwärmen. Die Kohlrabi mit der Sauce füllen und für 10 Minuten im Ofen backen.

TIPP: Wer möchte, kann die Kohlrabi mit gehackten Nüssen und Petersilie als Topping garnieren.