

gefülltes Gemüse

Zutaten (4-6 Personen)

100g Frühstücksspeck
Je 1-2 Kohlrabi, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln
Je 1 gelbe und grüne Paprikaschote
30g Butter
1 Bund Petersilie
2 Eier
1 altbackenes Brötchen
500g Hackfleisch
50g Pinienkerne
1 Becher Creme fraiche
Oregano
150g mittelalter Gouda
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen bzw. schälen. Kohlrabi und Kartoffeln halbieren und bis auf einen 1 Zentimeter dicken Rand aushöhlen. Die Zwiebeln längs zum Wurzelansatz halbieren und das Innere auslösen. Die Paprikaschoten halbieren, die Kerne und die dicke Innenrippe entfernen. Das Innere der Kohlrabis, Kartoffeln und Zwiebeln sehr fein hacken.
Den Speck fein würfeln und in Butter ausbraten. Das feingehackte Gemüse und die gehackte Petersilie zufügen, glasig dünsten, salzen und pfeffern, dann etwas abkühlen lassen. Das Brötchen in Wasser einweichen. In einer Schüssel Gehacktes, ausgedrücktes Brötchen, Eier, Pinienkerne und das gedünstete Gemüse vermischen. Creme fraiche unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. Die Gemüse damit füllen, in eine ausgebutterte Form setzen und mit Alufolie gut verschließen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 1 3/4 Stunden backen.

Die Folie entfernen und das Gemüse mit frisch geriebenem Käse bestreuen und noch 10 min. backen.