

# Gefüllte Kohlrabi mit Karottensoße

## Zutaten

200 g Hirse  
4 Kohlrabi á 350 g  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Olivenöl  
Salz  
1/2 Bund Schnittlauch  
1000 ml Gemüsebrühe  
300 g Karotten  
1 Zwiebel  
100 ml Schlagsahne  
Pfeffer  
100 g Gouda

## Zubereitung

1. Hirse heiß waschen. In 800 ml Brühe nach Packungsangabe garen (ca. 25 Minuten). Gut abtropfen lassen. Geschälte Kohlrabi in Salzwasser aufkochen und ca. 35 Minuten köcheln lassen, bis sie gar, aber nicht zu weich sind. Abkühlen lassen.
2. Karotten schälen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf mit wenig Wasser abgedeckt 15–20 Minuten köcheln lassen, bis sie ganz weich sind. Wasser abgießen. Fein gehackten Knoblauch und gewürfelte Zwiebel in 2 EL Öl in einem Topf 1 Minute anbraten. Restliche Brühe, Sahne und Karotten zugeben und 1 Minute köcheln lassen. Fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Käse reiben. Hirse mit restlichem Öl und der Hälfte des Schnittlauchs mischen. Kohlrabi mit einem Teelöffel oder Kugelausstecher aushöhlen, sodass ein 1 cm dicker Rand bleibt. Inneres anderweitig verwerten. Kohlrabi mit Hirse füllen. Kohlrabi in eine Auflaufform setzen. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180) 10 Minuten backen. Soße nochmals erhitzen. Zu den Kohlrabi servieren. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen.