

die Ebenrainköchin empfiehlt...

## Gefüllte Kartoffeln auf einem Weisskabisbeet

Monatsmenü Dezember 2015



### Kartoffeln

8 grosse festkochende Kartoffeln in der Schale weich kochen, leicht auskühlen lassen, nach Belieben schälen

1 kl. Zwiebel, fein gehackt

150 g Bodenkohlrabi, gerüstet, an der Röstiraffel gerieben

150 g Rüebli, geschält, an der Röstiraffel gerieben

1 EL Butter

in Pfanne erwärmen, Gemüse zugeben, andämpfen

½ dl Gemüsebouillon

ablöschen, zugedeckt 10 Min.

dämpfen, leicht auskühlen lassen

100 g Käse, gerieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

zum Gemüse mischen

### Füllen

Von den Kartoffeln längs einen Deckel wegschneiden, Kartoffeln bis auf einen 1 cm breiten Rand aushöhlen. Kartoffeln inneres mit einer Gabel fein zerdrücken und unter die Gemüse-Käsemischung mischen. Kartoffeln füllen und in eine ausgebutterte Gratinform legen.

### Backen

Ofenmitte

220 °C

15-20 Min.

## **Weisskabis**

1 EL Öl	erhitzen
120 g Zwiebeln, in dünnen Streifen	zugeben, glasig dünsten
800 g Weisskabis / Weisskohl	in 2 cm grosse Stücke schneiden, zugeben
½ EL Kümmel	
½ EL Zucker	zugeben, Kabis rundherum goldgelb anbraten
½ dl Wasser	zugeben, zugedeckt ca. 15 Min. auf mittlerer Stufe dämpfen
100 g Crème fraîche	unterrühren
wenig Salz	abschmecken, anrichten
½ EL Dillspitzen oder Federkohl, fein gehackt	darüber streuen

