Gefüllte Kohlrabi auf Tomaten

Zutaten:

4 große Kohlrabi
100 g Steinpilze (oder braune Champignons)
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 fleischige Tomaten
100 g Mozarella
etwas Kräuterbutter
1/2 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Oregano

Zubereitung:

Die Kohlrabi schälen und bis auf ca. 1 cm Wandstärke aushöhlen. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken. Jetzt die eingeschnittenen Tomaten zum Schälen vom Strunk befreien und auf der gegenüberliegenden Seite nicht zu tief kreuzweise einschneiden, dann in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen lassen und sofort in kaltes Wasser geben. Die geschälten Tomaten werden geviertelt, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Das entnommene Kohlrabi-Fleisch klein hacken und beiseite stellen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit der Kräuterbutter anschwitzen. Etwa 2/3 in einer Auflaufform verteilen. Den Rest in der Pfanne lassen, die Kohlrabi-Stückchen zugeben, kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Steinpilze dazu und nochmals kurz umrühren. Diese Masse wird jetzt in die Kohlrabi gefüllt. Das gewürfelte Tomatenfleisch und der kleingehackte Knoblauch wird in der Auflaufform mit den Schalotten gemischt. Der Boden der Form sollte bedeckt sein. Etwas Oregano darüber streuen und die Kohlrabi einsetzen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und bei 180° Celsius eine halbe Stunde garen. Jetzt den in Scheiben geschnittenen Mozarella auf die Kohlrabi legen und 10 Minuten überbacken. Fertig!

Tipp: Dazu schmeckt Vollkornreis.