

Prosciutto Cotto gefüllt mit Hackfleisch, Kohlrabi und Käse überbacken (Soße zubereitet im Thermomix) (Eigenkreation)

Zutaten:

1 Pk Prosciutto Cotto (Aldi)
500 g gem. Hackfleisch
1 Stk. Ei
1 Stk. Zwiebel (~60 g)
3 EL Magerquark
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1 Stk. Knoblauchzehe
1 Dose Tomatenstücke
150 g Creme fine 7 %
200 g Saure Sahne
50 g Johannisbrotkernmehl
2 Würfel Gemüsebrühe, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1 TL Xucker, 4 Prisen Chilipulver, 1 TL Basilikum getrocknet
1 TL Thymian getrocknet, $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin gemahlen

2 Stk. Kohlrabi (etwa 400 g geschält)
120 g geriebenen Gouda

reicht für etwa 4 Portionen à 300 g 17 g Kh /Portion

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden - in Salzwasser garen -
abschütten

Zwiebel sehr fein würfeln, zum Hackfleisch geben, Ei dazu und Quark -
mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und vermengen

Kochschinkenscheiben einzeln mit dem Hack füllen und aufrollen - in eine
Auflaufform legen.

Kohlrabi darüber verteilen

1 Knoblauchzehe im Thermomix Stufe 8 / 3 Sek / zerkleinern - alle
anderen Zutaten für die Soße in den Mixtopf geben und 10 Sek / Stufe 8
vermengen

dann für 9 Min 100° C Stufe 2 garen lassen - ruhig etwas schärfer
würzen

Soße über Kohlrabi und Hackfleischröllchen schütten - geriebener Käse
drauf verteilen -

bei 175° C Umluft für ca. 45 Min goldbraun backen. Schmeckt herrlich!