

## **Weißer Rübchen mit Trockenfrucht-Füllung**

**Zutaten (4 Portionen):**

**4 Weißer Rübchen ( Kohlrabi )  
2 Scheiben geräucherter Speck  
1 EL Pinienkerne oder als Ersatz: Kürbiskerne  
Je 1 EL. feingehackte Mandeln  
und Nüsse ,1 EL Rosinen  
4 getrocknete Aprikosen ( Soft ) (in Würfel )  
Olivenöl, Thymian ,ca.100 ml Gemüsebrühe ,  
Honig oder brauner Zucker**

Die Weißer Rübchen waschen und die obere Hälfte  
(Deckel) abschneiden.

Die Rübchen leeren und das entnommene Fleisch in  
kleine Würfel schneiden.

Die Rübchenwürfel ca. 5 Minuten im Dampf oder  
in Salzwasser blanchieren.

Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Speck  
mit den Rübchenwürfeln anbraten.

Die anderen Zutaten hinzufügen.

braunen Zucker (oder Honig) in die Pfanne geben.

Die Zubereitung bei mittelstarker Hitze leicht kandiern.

Mit etwas Gemüsefond ablöschen.

Die ausgehöhlten Rübchen mit der Zubereitung füllen,  
mit ihrem "Deckel" abdecken,

mit Gemüsebrühe anfüllen

und bei 180°C ca. 25 bis 30 Min. im Ofen backen.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**