

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Gefüllte Kohlrabi – Schnitzel

Zutaten: 2 Kohlrabi, 2l Wasser, 1 TL Kräutersalz, 200g Butterkäse, 3 EL Mehl, 2 Eier, 100g Paniermehl, Sonnenblumenöl, 1 Zitrone.

Zubereitung: Geschälte Kohlrabi in 4mm dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser mit Kräutersalz zum Kochen bringen, Kohlrabischeiben 5min. darin garen, abtropfen lassen. Noch warme Kohlrabischeiben nebeneinander auf Küchenpapier legen. Auf die Hälfte der Scheiben je 1 Scheibe Butterkäse legen, mit einer zweiten Kohlrabischeibe abdecken, gut andrücken. In Mehl wenden, durch verquirlte Eier ziehen, mit Paniermehl panieren. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, Schnitzel von jeder Seite ca. 4min. braten. Kohlrabischnitzel mit Zitronenachteln dekorieren, Kartoffelpüree und grünen Salat dazu reichen.