

Rezept der Woche

Kohlrabi Schnitzel

Zutaten:

2 große Kohlrabi
2 Eier
100 g Paniermehl
100 g Mehl
2 EL geriebenen Parmesan
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer und Muskat



Zubereitung

Die Kohlrabis dünn schälen und die holzigen Stellen wegschneiden. Die Kohlrabis in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kohlrabischeiben ca. 4 Minuten in einem Topf mit Wasser kochen und danach mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.

Für die Panade einen tiefen Teller mit Mehl füllen, im zweiten Teller die Eier verquirlen und im dritten Teller den Parmesan und das Paniermehl vermischen. Zum Panieren die Kohlrabi Scheiben zuerst mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend die Kohlrabischeiben zuerst im Mehl wenden. Dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehl- Parmesanmischung wenden und gut andrücken.

In einer Pfanne mit etwas Öl die panierten Kohlrabischeiben goldbraun anbraten.

Die Kohlrabi Schnitzel passen gut zu Kartoffeln, Salat oder einfach so mit einem schönen Kräuterquark.

Tipp:

Man kann die Panade variieren. Ich ersetze gerne die Hälfte des Paniermehls durch gemahlene Nüsse und geben dann auch 2 EL gehackte Kräuter dazu.

Guten Appetit!