



Kohlrabischnitzel

ARBEITSZEIT
ca. 15 Minuten

KOCH-/BACKZEIT
ca. 15 Minuten

PORTIONEN
2 Personen



ZUTATEN

- 2 Stk mittelgroße Kohlrabi
- 2 Stk Eier
- Semmelbrösel
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Die Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden (ca. 0,5 -1 cm).
Nun die Panade vorbereiten: Das Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel jeweils in einem Teller anrichten.
Die Kohlrabischeiben mit Salz und Pfeffer würzen.
Nun Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und währenddessen die Kohlrabischeiben erst im Mehl wälzen, dann durchs Ei ziehen und am Ende mit Semmelbrösel panieren.
Jede Seite nun ca. 4-5 Minuten im heißen Fett auf mittlerer Hitze braten.
Nach und nach alle Kohlrabischnitzel anbraten. Die fertigen Schnitzel kann man gut im Backofen warmhalten.

Dazu passt super unser Kartoffelbrei mit Karotten und Ingwer.

Wir wünschen einen guten Appetit!