

# Panierte Kohlrabi-Scheiben mit Tomaten-Soße und Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Kohlrabischeiben:**

300 g Kohlrabi	1 Zitrone	1 Ei
50 g Mehl	100 g Paniermehl	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Sauce:**

4 Tomaten	1 Zwiebel	2 Zweige Petersilie
2 EL Pizzagewürz	2 EL Zucker	1 EL Butterschmalz
Salz		

**Für den Salat:**

3 Salatherzen	2 EL Kräuteresig	$\frac{1}{4}$ Bund Dill
2 EL Zucker		

**Für die Kohlrabischeiben:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kohlrabi schälen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi in kochendem Wasser etwa 2 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Kohlrabi mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, verquirlten Eier und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen.

Kohlrabi-Scheiben in genau der Reihenfolge panieren und anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi im Öl goldbraun ausbacken.

**Für die Sauce:**

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Butterschmalz ausbraten.

Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomaten waschen, trockentupfen, vierteln und zu den Zwiebeln geben. 15 Minuten köcheln lassen. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Je nach Geschmack mit Petersilie und Gewürzen abschmecken.

**Für den Salat:**

Blätter vom Salat waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke reißen. In einer Schüssel aus Wasser, Essig und Zucker ein Dressing herstellen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Dressing über den Salat geben und mit Dill bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilse Langer am 22. September 2020