

Kohlrabi-Schnitzel

Für 2 Portionen

1 großer Kohlrabi	2 Eier	100 g Semmelbrösel
50 g Mehl	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Kohlrabi putzen, schälen, waschen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen. Gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und mit Salz würzen. Die Kohlrabischeiben erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, diese gut andrücken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Steffen Henssler am 04. Februar 2013