

## Kohlrabi Schnitzel

---



### Zubereitung (4 Personen)

4 Kohlrabi  
4 Stück Käse in Scheiben  
2 Eier  
Mehl  
Paniermehl

- Kohlrabi in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden
- Kohlrabi in kochendem Bouillon ca. 15-20 Minuten gar kochen
- Eier, Mehl und Paniermehl zu einer Panade mischen
- Kohlrabi in noch warmem Zustand mit einer Käsescheibe belegen und eine zweite Scheibe Kohlrabi als Deckel darauf legen
- wie ein Schnitzel panieren und braten
- Als Beilage passt z.B. Kartoffelstock und grüner Salat