



Kohlrabi-Schnitzel (nicht nur für Kinder) mit Karotten-Kartoffelstampf

Rezept für 4 Personen

Für das Kohlrabi-Schnitzel:

8 Scheiben Kohlrabi
4 EL Mehl
6 Eier
200 g Paniermehl
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Kohlrabi-Scheiben blanchieren, abtupfen und mehlieren. Durch das leicht verquirlte Ei ziehen und panieren. In Pflanzenöl ausbacken und danach abschmecken.

Für das Karotten-Kartoffelstampf:

2 geschälte Karotten
8 geschälte mehligkochende Kartoffeln
200 ml Brühe
zusätzlich Wasser
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten in kleine Würfel schneiden und mit Brühe und gesalzenem Wasser bedecken, dann abkochen. Wenn alles weich ist, abschütten und mit der Butter stampfen. Danach nochmals würzen.

Als kleiner Tipp:

Dazu Spiegeleier reichen und mit frischen Gartenkräutern verfeinern