



# Kohlrabi-Schnitzel

6 Personen

## Zutaten:

- 2 große Kohlrabi
- 2 Eier
- 75g Semmelbrösel
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- 3 EL Öl
- Paprikapulver, edelsüß

## So wird es gemacht:

1. Zuerst wird der Kohlrabi geschält und in ca. 1cm dicke Scheiben geschnitten.
2. Im Anschluss Salzwasser zum Kochen bringen und die Scheiben ca. 4 Minuten blanchieren.
3. Danach in Eiswasser tauchen und abtropfen lassen.
4. Jetzt werden die Eier auf einem Teller verquirlt und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt.
5. Auf einen anderen Teller die Semmelbrösel geben und die Kohlrabischeiben erst in dem Ei und dann in den Semmelbröseln wenden.
6. Abschließend die Kohlrabi-Schnitzel auf jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.

## Variante:

Für vegane Kohlrabi-Schnitzel einfach die Eier durch Hafercuisine ersetzen.

