Kohlrabischnitzel – schnell gemacht & herrlich knusprig!

Zutaten für 2 Portionen

- 2 Kohlrabi
- 2 Eier
- 40 g Weizenmehl
- 125 g Semmelbrösel
- Salz

Zum Braten

- Öl

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Kohlrabi und schneide ihn in möglichst große, schnitzeldicke Kohlrabischeiben. Koche sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser Nimm sie dann heraus und lass sie abtropfen. (Diesen Schritt kannst du gut im Voraus erledigen. Wenn es dann an die Essenszeit geht, brauchst du die Schnitzel nur noch zu braten.)

2. Nimm dir für die Panierstraße drei tiefe Teller: auf den ersten gibst du etwas Mehl, in den zweiten Teller das Ei und auf den dritten Teller die Semmelbrösel.

3. Paniere die Kohlrabischnitzel. Dafür würzt du sie erst von beiden Seiten mit Salz und optional Pfeffer. Wende sie dann nacheinander beidseitig im Mehl, in der Eimasse und schließlich in den Semmelbröseln.

4. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Kohlrabi-Schnitzel darin unter Wenden von beiden Seiten knusprig. Das dauert ungefähr 5 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.