

Rezeptvorschlag

von Sabine Fleschhut: Kohlrabi Cordon Bleu

Dieses Rezept ist genau das Richtige für heiße Sommertage, zumal Sie zurzeit vielleicht selbst Kohlrabi im Garten haben. Was cool ist: das Gericht schmeckt auch Kindern und es gibt eine gute Vegetarier-Variante! Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kohlrabi
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Scheiben Gouda
- 2 Eier und etwas Butterschmalz
- Mehl und Paniermehl

Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier abtupfen. Die Scheiben salzen, pfeffern. Schinken und Käse auf die Größe der Kohlrabi zuschneiden und zwischen zwei Kohlrabi-Scheiben legen. Zuerst in Mehl, dann im verschlagenen Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabi-Cordon Bleu bei mittlerer Hitze braun braten.

Dazu passt: gemischter Salat, evtl. Kräuterquark

Vegetarische Variante: Kohlrabi-Scheiben einzeln panieren und anbraten. Guten Appetit!