

Gebackene Kohlrabischeiben in Käsekruste

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 2 gr. Kohlrabi
- » Salz & Pfeffer
- » 750g Kartoffel(n)
- » 30g Butter/Margarine
- » 90g Weizenmehl (Type 1050)
- » 250ml Milch
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1/2 Bd. Schnittlauch
- » 1TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 250g Möhre(n)
- » 125g Gouda
- » 2 Ei(er)
- » 3-4El Öl

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kohlrabi schälen, in 6 Scheiben schneiden
- in Salzwasser 8min kochen
- abtropfen lassen
- 1/4l Kochwasser abmessen
- Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser 20min kochen
- Petersilie waschen, hacken
- Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden
- Möhren schälen und grob reiben
- Käse reiben
- Möhren und Käse mischen
- Eier mit Salz und Pfeffer verschlagen

Soße zubereiten:

- Fett schmelzen
- 30g Mehl darin anschwitzen
- Kohlrabiwasser und Milch zugießen
- 5min köcheln lassen
- Kräuter in die Soße rühren
- mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken
- warm stellen

Kohlrabischnitzel zubereiten:

- Kohlrabischeiben in restlichem Mehl, dann in der Eirmischung wenden
- zuletzt in der Möhren-Käse-Mischung wenden, andrücken
- Kohlrabischeiben in Öl 2min braten, dabei wenden
- Schnitzel mit Soße und Kartoffeln anrichten

Nährwerte: 580kcal/E22g/F29g/KH52g pro Portion

angelegt am: 28.08.2002

Rezept-Nr: 88

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke