



Kohlrabi Schnitzel mit grünem Salat



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 1 Kohlrabi
- 1-2 Ei
- Mehl
- Panko
- Salz, Pfeffer
- 1 Tl Paprikapulver
- 1 Tl Knoblauchpulver
- 1 Tl Oregano getr.
- 1 Tüte Salat (200g)
- Öl

Dressing:

- 4 Stängel Basilikum
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Balsamico
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser 5 min. blanchieren. Abschrecken und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier verquirlen, die Gewürze mit dem Panko vermischen und zusammen mit Mehl nach Bedarf eine Panierstraße aufbauen.
3. Für das Dressing die Blätter vom Basilikum zupfen, waschen und hacken. Zusammen mit den restlichen Zutaten fürs Dressing verrühren und zur Seite Stellen.
4. Den Kohlrabi panieren und im heißen Öl in der Pfanne wie Schnitzel ausbacken. Auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Salat anmachen und gemeinsam servieren - Fertig!

Dazu passt gut eine Tomaten- oder Paprikasoße.

Guten
Appetit!