

# Kohlrabilaibchen mit Kartoffeln

Schnelles und leckeres Rezept, ganz ohne Fleisch: Kohlrabilaibchen mit Kartoffeln, ideal für ein leichtes Mittagessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

2 Stk.	Kartoffeln
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (klein)
2 EL	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskat
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	<a href="#">Kohlrabi</a> (klein)
	Öl (zum Anbraten)

## Zubereitung

1. Für die **Kohlrabilaibchen mit Kartoffeln** den Kohlrabi putzen, schälen und grob raspeln. Zwiebel abziehen, Kartoffeln schälen und beides ebenfalls grob raspeln. Das zerkleinerte Gemüse in eine große Schüssel geben, mit Mehl, Ei, Muskat, Pfeffer und Salz gründlich vermischen.
2. Aus der Masse Laibchen formen. Ein wenig Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Laibchen einlegen, etwas flach drücken und von beiden Seiten goldgelb braten. Vor dem Servieren kurz auf Küchenpapier zum Abtropfen setzen.

## Tipp

Zu den Kohlrabilaibchen mit Kartoffeln einen beliebigen Dip servieren, zum Beispiel Topfen oder

Tomatenpesto. Als Beilage schmeckt ein gemischter Salat.