

# Kohlrabischnitzel

Ein sehr schönes Rezept, das auch Kindern Gemüse schmackhaft macht: leckere Kohlrabischnitzel mit Panade.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Kohlrabi</a>
50 g Mehl
2 Stk. <a href="#">Eier</a>
120 g Semmelbrösel
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
200 ml Öl

## Zubereitung

1. Das **Kohlrabischnitzel** ist eine leckere Schnitzel-Variante für Vegetarier: Kohlrabi schälen und in etwa 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Kohlrabi darin ca. 8 Minuten garen.
2. Herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Kohlrabi mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seiten mit Mehl bedecken und durch die beiden verquirlten Eier ziehen. Zuletzt in Semmelbrösel wälzen, so dass die Kohlrabi komplett mit Semmelbrösel bedeckt sind.
3. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen. Kohlrabischnitzel darin schwimmend goldbraun ausbacken. Herausnehmen und abtropfen lassen.

## Tipp

Kohlrabischnitzel mit frischem grünem Blattsalat servieren. Das Kohlrabischnitzel nach Belieben variieren und vor dem Panieren geriebene Mandeln oder Sesamsamen mit den Semmelbröseln vermischen.