

## Kohlrabi-Schnitzel mit Boullion-Kartoffeln



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Boullion Kartoffeln:</b> 8 mittelgroße Kartoffeln	schälen, in 2 x 2 cm Würfel schneiden und in
Wasser mit 1 Eßl Gemüsebrühe gekörnt	ca. 10 Minuten weich kochen. Anschließend abgießen.
<b>Kohlrabi-Schnitzel:</b> 3-4 zarte Kohlrabiknollen	schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit
Salz	die Kohlrabischeiben von beiden Seiten würzen.
Mehl	in einen Teller geben, die Kohlrabischeiben darin bemehlen. Überschüssiges Mehl abklopfen

2 Eier mit ½ Eierschale voll kaltem Wasser und etwas gehackter Petersilie	verquirlen. Die bemehlten Kohlrabischeiben darin wenden. In
Semmelbrösel	panieren.
Öl	in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabischeiben auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb backen. Fertige Scheiben auf einem feuerfesten Teller im Ofen bei 100 Grad warm halten. Das macht den Kohlrabi zusätzlich schön weich.
8 Scheiben Frühstücksspeck	kross ausbraten und zu Kohlrabi und Kartoffeln servieren.