

# Knuspriger Kohlrabi mit Kräutersauce

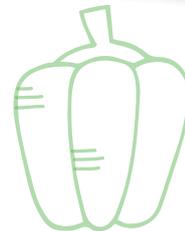
## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 mittelgroße Kohlrabi  
2 Eier  
5 EL Milch  
Salz und Pfeffer  
Mehl  
Semmelbrösel (Paniermehl)  
Öl zum Ausbacken



### Sauce

200 g Schmand  
200 g Vollmilchjoghurt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
frische Kräuter nach Geschmack, z.B.  
Dill, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch,  
Koriander, fein gehackt  
Salz und Pfeffer  
etwas frisch geriebene Zitronenschale



## ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

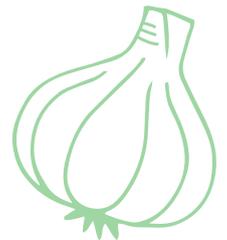
Eier mit der Milch verquirlen und mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann in der Eiermilch und dann in den Bröseln wenden.

Öl erhitzen und Kohlrabi darin goldbraun braten, danach im Backrohr bei ca. 70 Grad warm halten.

Für die Sauce Schmand, Joghurt, gehackte Kräuter und Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Kohlrabi mit der Sauce anrichten. Dazu passt ein Blattsalat der Saison.



**Guten Appetit!**



DE-ÖKO-006



**Marienhof**  
**ESPERDE**