



## gebackene Kohlrabischeiben

### **Zutaten:**

800 g	Kohlrabi
1 Ei	Mehl
1-2	Eier
100 g	Paniermehl

### **Zubereitung:**

- Kohlrabi schälen, halbieren und in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden
- in Salzwasser bissfest garen, abtropfen und mit Küchentuch trocken tupfen
- Kohlrabischeiben in Mehl, Eier und Paniermehl panieren
- Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und Kohlrabischeiben darin von beiden Seiten goldgelb anbraten

Eignet sich gut zu einer Schüssel knackigen Salat

**Die Gärtneri Neiteler wünscht einen guten Appetit !!!**

[www.bioland-gaertneri-neiteler.de](http://www.bioland-gaertneri-neiteler.de)