

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Frischer Kartoffelsalat mit Kohlrabischnitzel

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 2 Zwiebeln
- 125 ml Gemüsebrühe, heiß
- 1 EL Senf
- Essig, weiß
- Rapsöl
- 1 Salatgurke
- 4 Kohlrabi
- Mehl
- 4 Eier
- Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer, frisch gemahlen
- Bratöl

Zubereitung

- Kartoffeln abbürsten und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen und noch heiß pellen, anschließend in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben.
- Zwiebeln putzen, fein würfeln würfeln und dazu geben.
- Gemüsebrühe mit Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker gut durchmischen, dann über die geschnittenen Kartoffeln geben.
- Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln, unter die Kartoffeln heben und ziehen lassen.
- Kohlrabi schälen und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlrabischeiben in Mehl, verquirlten Eiern und in Semmelbrösel panieren.
- Schnittlauch waschen, gut trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat streuen.
- In einer großen Pfanne das Bratöl erhitzen und die panierten Kohlrabischeiben von beiden Seiten goldbraun braten.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos