



Kohlrabi-Cordon bleu

Kohlrabi schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in der Gemüsebrühe fünf Minuten dünsten. Herausnehmen, in einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. noch mit Küchenpapier abtupfen. Es werden nur die jeweils vier größten Scheiben pro Kohlrabi verwendet.

Die Kohlrabischeiben salzen, pfeffern. Schinken und Käse auf die Größe der Kohlrabi zuschneiden, zwischen jeweils zwei Gemüsescheiben legen. Zuerst in Mehl, dann im verschlagenen Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabi-Cordon bleu bei mittlerer Hitze braun braten.

Dazu passen Kräuterquark oder ein Dip auf Schmand-Basis und gemischter Salat.

Die restlichen Kohlrabischeiben entweder würfeln und in etwas Butter geschwenkt zu den Cordon bleu servieren oder für ein anderes Gericht verwenden.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 475



Zutaten für 2 Portionen:

2	Kohlrabi
¼ Liter	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
2 Scheibe/n	Kochschinken
2 Scheibe/n	Gouda, mittelalt
	Mehl
1	Ei(er)
	Semmelbrösel
	Butterschmalz

Rezept von: [ars_vivendi](#)