

# Kohlrabischnitzel zu Asia-Gurkensalat



2 EL	Sesam
1	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
Saft von ½	Limette
1 EL	Sojasoße
5-6 EL	Öl
	Salz, Pfeffer
1 EL	brauner Zucker
1	Salatgurke
2	Kohlrabi
2	Eier
3 EL	Schlagsahne
100 g	Panko (japanische Semmelbrösel)

## Zubereitung

- 1 Sesam rösten. Chilischote putzen, waschen, klein schneiden. Knoblauch schälen, hacken. Mit Chili, Limettensaft, Sojasoße, 1–2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Gurke waschen und längs in Scheiben hobeln. Mit dem Dressing und Hälfte Sesam mischen.
- 2 Kohlrabi schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen. Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen. Kohlrabischeiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in Panko wenden.
- 3 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi darin portionsweise pro Seite ca. 3 Minuten braten. Gut abtropfen lassen. Mit Gurkensalat anrichten. Übrigen Sesam darüberstreuen.