

## Kohlrabischnitzel mit Gurkensalat

Für 4 Personen

### Zutaten

Für das Kohlrabischnitzel:

2 Kohlrabi  
2 Eier  
100 g Mehl  
150 g Paniermehl  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
etwas Rapsöl

Für den Gurkensalat:

2 Salatgurken  
1 Becher saure Sahne  
1 Knoblauchzehe  
1 Stange Dill  
Salz  
Pfeffer  
Zitronensaft

### Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden (ca. 1,5 cm breit). Die Scheiben etwa 10 Minuten in Salzwasser garen.

Die Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Die Kohlrabi-Scheiben zuerst in Mehl wälzen, dann in der Eirmischung und zum Schluss in Paniermehl. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten, danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Gurken schälen, in feine Scheiben schneiden, halbieren und entkernen. Alternativ kann man sie auch mit einer Reibe grob raspeln.

Den Knoblauch sehr fein schneiden. Den Dill sehr fein mit einem Messer hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Guten Appetit!**