

Kohlrabi Cordon-Bleu

Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**



Zutaten

Für Kohlrabi Cordon- Bleu

- 4 Große Kohlrabi
- ½ Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheibe/n Kochschinken
- 4 Scheibe/n Gouda mittelalt oder Bergkäse
- Mehl
- 2 Ei/er
- Semmelbrösel
- Butterschmalz

Zubereitung

1. 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.
2. Die Kohlrabi Scheiben 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.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabi-Cordon bleu bei mittlerer Hitze braun braten.
4. Die restlichen Kohlrabi Scheiben entweder würfeln und in etwas Butter geschwenkt zu den Cordon bleu servieren oder für ein anderes Gericht verwenden.

Ein fast leeres Senfglas steht in Ihrem Kühlschrank?

Für Senf-Dressing

- fast leeres Senfglas
- 1 Knoblauchzehe
- zwei Esslöffel Essig
- vier Esslöffel Öl
- Salz und Pfeffer

Werfen Sie es nicht weg, denn es ist die perfekte Grundlage für ein würziges Dressing aus dem Schraubglas! Eine Knoblauchzehe darüber auspressen, zwei Esslöffel Essig, sowie vier Esslöffel Öl hinzufügen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen – Deckel drauf, schütteln und das French-Dressing ist servierbereit.

Herrlich cremig und erfrischend werden bunte Salatkreationen mit einem Joghurt-dressing aus dem Schraubglas. Hierfür 100 Milliliter Natur Joghurt mit 3 Esslöffeln Essig sowie 2 Esslöffeln Öl, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer im geschlossenen Schraubglas schütteln. Anstelle des Essigs können auch ein bis zwei Esslöffel Zitronensaft verwendet werden. Fein gehackte Kräuter sorgen zusätzlich für einen Frischekick im Salat. In die aufkochende Milch 100 g geriebene Kuvertüre gibt.