

# Kohlrabi-Cordon-bleu

Sonstige Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Kohlrabi
- » Salz & Pfeffer
- » 800g Kartoffel(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 100g Mehl
- » 200g Schlagsahne
- » etwas Zitronensaft
- » 100g Kochschinken
- » 80g Gouda
- » 3 Eigelb
- » 100g Semmelmehl
- » 2-3 EL Öl
- » 2 Tomaten (getrocknet, in Öl)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Einige zarte Kohlrabiblätter beiseite legen und waschen. Kohlrabi schälen, waschen, in je 12 feine Scheiben schneiden. In 300ml kochendem Salzwasser ca. 4min garen. Anschließend abgießen, den Fond dabei auffangen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Inzwischen Fett schmelzen, 1EL Mehl darin anschwitzen. Mit Fond und Sahne unter ständigem Rühren ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Je eine Scheibe Schinken und Gouda zwischen 3 Kohlrabischeiben schichten. Die obere Scheibe mit je einem zarten Kohlrabiblatt belegen, etwas festdrücken. Kohlrabi zuerst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zum Schluss in Semmelmehl wenden. Im heißen Öl unter Wenden ca. 8min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Tomaten in feine Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelschnee mit Tomatenstreifen, Kohlrabi-Cordon-bleu und Soße anrichten. Mit frischen Kräutern und Zitrone garnieren.

Nährwerte: 710kcal/E28g/F36g/KH70g pro Portion

angelegt am: 20.12.2004

Rezept-Nr: 1375

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke