



# Gefülltes Kohlrabischnitzel im Walnussmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das vegetarisch, herzhaftes Gemüse Schnitzel mit buttrigem Blattspinat

## Zutaten

- 2 Stück große, aber holzfreie Kohlrabi
- 4 Scheiben Gouda Käse
- 50 - 60 g gehackte Walnüsse
- 3 - 4 Scheiben geriebenes Toastbrot ohne Rinde
- 2 ganze Eier
- Etwas Milch
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Für den Blattspinat:
- 150 g frischer Blattspinat (Geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die beiden Eier mit 2 - 3 El Milch „verklappern“. Die Walnüsse kurz in einer Stielpfanne goldgelb rösten, danach fein hacken, mit dem geriebenem Brot mischen.

### **Schritt3**

Zunächst den Blattspinat putzen, von groben Strünken befreien und ev. mehrfach waschen. In einem Küchenhandtuch trocknen, bzw. schleudern.

### **Schritt4**

Die Schalotten und den Knoblauch glasig in reichlich Butter anschwitzen, (Spinat lechzt förmlich nach Butter) salzen, pfeffern und mit etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Kurz halten, auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

### **Schritt5**

Das Füllen:

### **Schritt6**

Den Kohlrabi schälen und in ½ cm dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden, ev. ausstechen. Das geht am besten auf der Aufschnitt Maschine. Die Scheiben anschließend für 3 - 4 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser abkühlen.

### **Schritt7**

Auslegen, trocken tupfen und mit einem El Spinat und einer zugeschnittenen Scheibe Käse belegen.

### **Schritt8**

Eine zweite Kohlrabi Scheibe darüber geben, leicht pfeffern und salzen.

### **Schritt9**

Mit Mehl auf beiden Seiten bestäuben, zu den Eiern geben und in der Walnuss Panade panieren, etwas andrücken.

### **Schritt10**

In heißem Butterschmalz, auf beiden Seiten, bei mittlerer Hitze goldgelb heraus braten.

**Tags:** kohlrabi, Schnitzel, walnussmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-kohlrabischnitzel-im-walnussmantel/>