

KOHLRABISCHNITZEL MIT DIP



Zutaten:

1 großer Kohlrabi
50g Paniermehl
50ml Wasser
3 EL Mehl
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Zutaten für den Dip:

100ml Olivenöl
50ml Sojamilch
2 Knoblauchzehen
1/3 Bund Schnittlauch
1/3 Bund Petersilie
1 EL Zitronensaft
1/2 TL Dill

Zubereitung:

Für den Dip alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab kräftig pürieren. Danach in den Kühlschrank stellen.
Zuerst den Kohlrabi schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Dann in kochendem Wasser für 10min kochen lassen.
Paniermehl, Paprikapulver und Knoblauchpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Mehl, Wasser, Salz und Pfeffer in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls gut verrühren.
Die Kohlrabi Scheiben zuerst ins Mehl legen und anschließend dann im Paniermehl wenden. Das Paniermehl gut andrücken.
Die Schnitzel sind nun fertig paniert, diese in reichlich heißem Öl knusprig anbraten.