



**Rezept**

## Veggieschnitzel mit Salat

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 große Kohlrabi
- Pfeffer
- 2 reife Avocados
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Goldmarie Olivenöl
- ½ Bund Petersilie
- 150 g Raclettekäse
- 1 Ei
- 100 g Paniermehl
- 2 EL Bratöl

**Zubereitung:**

Zur Vorbereitung Kartoffeln schälen, in Salzwasser ca. 20 Min. gar kochen. Kohlrabi schälen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Im Topf mit Wasser bedecken, ca. 10 Min. bissfest dünsten. Wasser abgießen. Kohlrabi salzen, pfeffern.

Für den Kartoffelsalat Avocados schälen, vom Kern befreien, klein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Lauwarme Kartoffeln in Stücke schneiden, mit Olivenöl, Avocados und Salz nach Geschmack mischen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, hacken. Salat damit garnieren.

Für die Schnitzel Je 1 Scheibe Käse zwischen 2 Kohlrabischeiben legen. Ei auf einem Teller verquirlen. Paniermehl auf einen 2. Teller geben. Schnitzel erst in Ei, dann in Paniermehl wälzen. Etwas andrücken. Im erhitzten Bratöl von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem Kartoffelsalat servieren.