

KOHLRABI-SCHNITZEL MIT VEGGIE UND VEGANEM SCHNITTLAUCH-SKYR

ZUTATEN

150 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
2 Stück Kohlrabi
etwas Salzwasser
1 Bund Schnittlauch
400 g Skyr, vegan
1 TL Senf, vegan
etwas Salz
1 TL Zitronensaft
1 EL Mehl
100 g Paniermehl
50 g Parmesan, vegan
3 EL pflanzliches Öl



Du suchst eine vegane Schnitzel-Variante? Dann empfehlen wir dir unser Rezept für Kohlrabi-Schnitzel mit Garden Gourmet vEGGie und veganem Schnittlauch-Skyr! Super saftig, mit knuspriger Panade und besonders lecker!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Kohlrabischeiben hineingeben und ca. 5 Min. kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

2. Zubereitung Dip

Für den Schnittlauch-Skyr Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. In einer Schüssel Skyr mit Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

3. Vorbereitung Kohlrabi-Schnitzel

Das Garden Gourmet vEGGie in einen tiefen Teller geben. Paniermehl und Parmesan mischen und ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Kohlrabi-Scheiben leicht mit Mehl bestäuben, dann in Garden Gourmet vEGGie und anschließend in Paniermehl wenden.

4. Kohlrabi-Schnitzel fertig braten

In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Die Kohlrabi-Scheiben auf jeder Seite ca. 5 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Schnittlauch-Skyr servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)