Kohlrabi Taler

Vorab Info:
Kohlrabi ist eine Zuchtform des Kohls. Bei anderen Kohlsorten sind die Blätter zum Kopf geformt oder es werden die Blüten gegessen. Beim Kohlrabi geht es um die Sprossachse. Es gibt Ihn nicht nur klassisch in Weiß mit grüner Schale, sondern auch in Violett. Wie alle Kohlsorten kann mann auch Kohlrabi roh essen. Besonders gut schmeckt er auch als Salat. Auch die jungen Blätter haben eine sehr gute Verwendung in Salat oder zu div. Gerichten.

Zutaten:
500 gr. Kohlrabi geschält
2 St. Karotten geschält
1 St. Kartoffel oder Süßkartoffeln
1/2 Bd. Petersilie
1 St. Ei
2 El. Mehl
2 EL. Kohlrabiblätter grob gehackt
1 kl. Ziebel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Kohlrabi, Karotten und Kartoffeln grob raspeln, mit etwas Salz bestreuen und 10 Min. ziehen lassen.
Petersilie und Kohlblätter grob hacken.
Zwiebel sehr fein hacken.
Die Gemüse-Kartoffelmasse gründlich auspressen, mit Mehl, Ei, Salz und Pfeffer sowie gehackte Kräuter mischen und zu kleinen Küchlein / Bratlinge formen. Die Bratlinge im vorgeheiztem Backofen bei 160°C ca. 40 Min. backen. Nach ca. die hälfte der Backzeit die Bratlinge wenden.

Tip:

Historie:

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/vegetarisch:kohlrabi-taler?rev=1565532378

Last update: **25.03.2022 18:16**