



## Kohlrabischnitzelchen mit Käse gefüllt

### **Zutaten:**

2 - 3 Kohlrabi  
Käse, in Scheiben  
Mehl  
Ei(er)  
Semmelbrösel  
1,5 Liter Gemüsebrühe

### **Zubereitung:**

Kohlrabi in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und in Gemüsebrühe gar kochen.  
Im noch warmen Zustand mit 2 Käsescheibe - jeweils oben und unten - belegen und wie ein Schnitzel panieren und braten.

Rasch zubereitet, sehr lecker mit einem grünen Salat!