

**Kochen**

**Petra Bühler**

**Mittwoch, 28.06.2023**

**Kohlrabi-Schnitzel (Piccata) mit Tomaten-Zucchini-Soße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Piccata**

120 g Parmesan, frisch gerieben  
3 Eier (Größe M)  
3 TL Biolimettenschale, abgerieben  
etwas Pfeffer  
0,5 TL Salz  
4 Kohlrabi, klein

**Für die Tomaten-Zucchini-Soße**

0,5 Bund Suppengrün  
1 Zucchini  
2 Stiele Rosmarin  
3 Stiele Thymian  
0,5 TL Salz  
1 Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Weißwein oder Gemüsebrühe  
3 EL Balsamessig, hell  
8 Fleischtomaten  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
etwas Zucker

**Außerdem**

Mehl zum Panieren  
Butterschmalz zum Braten  
1 Beet Kresse oder Basilikum



**Zubereitung:**

1. **Für die Piccata** Parmesan, Eier, Limettenschale, etwas Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Abgedeckt quellen lassen.
2. Kohlrabi putzen, schälen, abbrausen und 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Salz und Kohlrabischeiben zugeben, zugedeckt aufkochen bei milder Hitze 3-4 Minuten bissfest kochen.
4. Kohlrabischeiben abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
5. Inzwischen **für die Gemüsesoße** Suppengrün und Zucchini putzen. Karotten und Sellerie schälen. Lauch der Länge nach einschneiden und ausspülen. Zucchini, Karotten und Sellerie abbrausen und das Gemüse etwa 1 cm groß würfeln und in einen großen Topf geben.
6. Rosmarin- und Thymianstiele sowie 0,5 TL Salz zum Gemüse geben, etwas Wasser (ca. 50 ml) zugeben und bei milder Hitze etwa 20 Minuten weich garen.
7. Kräuterzweige entfernen und die Soße mit einem Schneidstab fein pürieren.
8. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten glasig dünsten.
9. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Wein (oder Brühe) und Essig zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten kochen.
10. Inzwischen die Tomaten vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch

klein würfeln.

11. Tomaten und die Zwiebelmischung zum Gemüsesugo geben, zugedeckt aufkochen

und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Soße bis zum Servieren warm stellen.

12. **Kohlrabischeiben** trockentupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mehl auf einen großen Teller geben. Käse-Eier-Mischung durchrühren.

13. Kohlrabischeiben portionsweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

14. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Kohlrabischeiben mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

15. Kohlrabischnitzel mit der Zucchini-Tomaten-Soße und mit Kresse bestreut anrichten. Dazu passen Tagliatelle.