

REZEPT DER WOCHE

KW 31 27.07. – 02.08.2026

Kohlrabitaler mit Kartoffel-Gurkensalat (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

2	Kohlrabi	(Art.Nr. 703)
400 g	Kartoffeln vfk	(Art.Nr. 501)
1	Zwiebel	(Art.Nr. 400)
300 g	Minigurken	(Art.Nr. 132)
2	Eier	(Art.Nr. 1989)
75 g	Semmelbrösel	(Art.Nr. 6016)
75 g	Haferflocken Zartblatt	(Art.Nr. 5548)
40 ml	Bratöl	(Art.Nr. 8679)
500 ml	Gemüsebrühe	(Art.Nr. 8045)
2 EL	Olivenöl	(Art.Nr. 8383)
4 EL	Apfelessig	(Art.Nr. 8664)
½ Bund	Petersilie kraus	(Art.Nr. 450)
	Salz und Pfeffer	

Und so geht's:

Kartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten garkochen, schälen, würfeln und in eine Schüssel geben. Gurke und Zwiebel ebenfalls würfeln und hinzufügen. Aus Olivenöl, Apfelessig, Gemüsebrühe und gehackter Petersilie ein Dressing anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Salat geben und gut vermengen. Den Salat ziehen lassen.

Kohlrabi schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten (oder im Dampfgarer ca. 10 Minuten) garen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel und Haferflocken mischen. Die Kohlrabischeiben zuerst durch das Ei, dann durch die Bröselmischung ziehen und in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffel-Gurkensalat servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de