



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
www.gaertnereianderisen.de

---

Liebe KundInnen,

wir möchten Sie informieren, dass Salate aller Art, Kohlrabi, Rettiche, Spinat, Zwiebelbund, Erdbeeren und Kräuter aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## Kohlrabi- Cordon Bleu

---

**Zutaten:** für ca. 2 Portionen

2 Kohlrabi, ¼ l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 2 Scheiben gekochten Schinken, 2 Scheiben Käse (z. B. Gouda), Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel, Butterschmalz

### Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der Gemüsebrühe fünf Minuten dünsten. Beim Herausnehmen aus der Brühe, die Kohlrabischeiben gut abtropfen lassen, evtl. noch mit der Küchenrolle abtupfen. Es werden nur die jeweils vier größten Scheiben pro Kohlrabi verwendet.

---

Die Kohlrabischeiben salzen und pfeffern. Die zugeschnittenen Schinken -und Käsescheiben zwischen jeweils zwei Gemüsescheiben legen.

---

Anschließend in Mehl, dann im verschlagenen Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden.

---

Butterschmalz o.ä. in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabi-Cordon Bleu bei mittlerer Hitze braun braten. Die restlichen Kohlrabischeiben entweder würfeln und in etwas Butter geschwenkt zu den Cordon Bleu servieren oder für ein anderes Gericht verwenden

---

Dazu passen Kräuterquark oder ein Dip auf Schmand-Basis und ein gemischter Salat.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!