



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Kohlrabi, Lauch, Salate und Petersilie aus Eigenanbau stammen.

Gebratener Kohlrabi

Zutaten:

2 oder 3 mittlere Kohlrabi, 2 Eier, Semmelbrösel, Salz, Butter

Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Von beiden Seiten mit etwas Salz bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen.

Inzwischen am besten in einem Suppenteller Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.

Die Kohlrabischeiben zunächst im Ei, anschließend in den Semmelbröseln wenden und in einer Pfanne mit zerlassener Butter goldgelb braten.

Dazu passt Salat aber auch Tsaziki.

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