



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate, Kohlrabi, Lauch, Rhabarber, Radieschen, grüner Spargel, Knoblauchstangen, Koriander, Dill und Petersilie aus Eigenanbau stammen.

## Kohlrabi- Cordon Bleu

---

**Zutaten:** für 2 Personen

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

**Zubereitung:**

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

---

Die Kohlrabischeiben salzen und pfeffern. Schinken und Käse auf die Größe der Kohlrabi zuschneiden und zwischen jeweils zwei Gemüsescheiben legen.

---

Zuerst in Mehl, dann im verschlagenen Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden bis alles rundherum mit Panade bedeckt ist.

---

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kohlrabi-Cordon Bleu bei mittlerer Hitze braun braten.

---

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

---

Die restlichen Kohlrabischeiben entweder würfeln und in etwas Butter geschwenkt zu den Cordon Bleu servieren oder für ein anderes Gericht verwenden.

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