



(Quelle: Foto: Maria Wieser)



Wassermelonensalat mit Kohlrabischnitzelr

für 2 Personen

Ein Rezept von: dasmaedelvomland.at

ZUTATEN:

1 Kohlrabi
griffiges Mehl
2 Eier
ein Schuss Schlagobers
Salz, Pfeffer
Semmelbrösel
Butterschmalz zum Ausbacken

1 Bund Radieschen
4 Stangen Sellerie
1 kleine rote Zwiebel
¼ Wassermelone

1 Messerspitze Wasabipaste
(ersatzweise Oberskren)
4 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
1 TL Honig

60 g Ziegenfrischkäse
Minze- und Basilikumblätter
Zitronenspalten

ZUBEREITUNG:

Für die Schnitzelr den Kohlrabi schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
3 Suppenteller herrichten: In das erste kommt das Mehl, im zweiten werden Eier mit Schlagobers, Salz und Pfeffer verschlagen, in das dritte kommen die Semmelbrösel.
Die Kohlrabischeiben zuerst in Mehl wenden, dann in die Eiermischung tauchen, abtropfen lassen und zuletzt noch in den Brösel wälzen.

Für den Salat die Radieschen putzen und vierteln. Die Selleriestangen in feine Scheiben, die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Wassermelone zuerst in Scheiben und dann in Stücke schneiden.

Alle Zutaten für die Marinade vermischen und abschmecken. Das Dressing mit Radieschen und Sellerie vermengen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kohlrabischnitzelr darin auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig ausbacken. Fertige Schnitzelr auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Melonenstücke auf Tellern anrichten, darauf kommt der marinierte Salat, die Kohlrabischnitzelr und der Ziegenfrischkäse. Das Gericht noch mit groß zerzupften Kräutern betreuen. Wer mag legt noch eine Zitronenspalte dazu.



Gesundes

