Schinken-Käse Kohlrabi mit Petersilienerdäpfel

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Sommer

Für: 2 Personen

Verfasst von: Nina Meissnitzer

Zutaten

1	Kohlrabi
3-4 SCHEIBEN	Schinken
3-4 SCHEIBEN	Käse (zB Gouda)
3-4	mittlere Erdäpfel
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Kohlrabi

1. Den Kohlrabi schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Danach dünsten.

   Der Kohlrabi sollte aber noch bissfest sein!

3. Die einzelnen Kohlrabi-Scheiben salzen und pfeffern und mit Schinken und Käse belegen.
4. Jeweils eine Kohlrabi-Scheibe als Boden und eine als Deckel verwenden.
5. Danach die Kohlrabi in einer befetteten Pfanne, goldbraun anbraten.

Erdäpfel

1. Die Erdäpfel schälen, in 2x2cm Stücke schneiden und in Wasser kochen.
2. Die gekochten Erdäpfel in Butter anbraten und mit frischer Petersilie betreuen.

Dazu genießen wir einen Salat aus den Garten oder eine einfache Joghurtsauce.

Bei Bedarf kann der Kohlrabi auch paniert werden, wie ein falsches Cordon Bleu.