

# Backkartoffeln mit Kohlrabischnitzel

## Zutaten:

- 3 größere Kohlrabi
- 8 große Kartoffeln
- Grobes Meersalz
- Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Mehl

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit: 20 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4



## Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kohlrabi schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser bissfest garen, ca. 5 Min. abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren & in Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Olivenöl aus fetten und die Kartoffelspalten darauf legen, mit Salz bestreuen & nochmals mit Olivenöl beträufeln, ca. 20 min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Ei in einem tiefen Teller verrühren mit Salz & Pfeffer würzen. Kohlrabischeiben erst in Mehl ( ich habe Lupinenmehl genommen, gibt nochmals einen feinen leicht nussigen Geschmack) dann im Ei wälzen & zuletzt im Paniermehl.

In einer heißen Pfanne ausbacken.

Mit frischem Salat servieren.