

Panierte Kohlrabiblätter

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 große Kohlrabiblätter
- Mehl
- 1 Ei
- etwas Parmesan oder Husumer Deichkäse
- Rapsöl
- 4 Scheiben Orange
- 1 Spritzer Limette

Kohlrabiblätter sollte man nicht wegwerfen. Sie sind paniert und in der Pfanne frittiert eine wunderbare Beilage. Mehl, verquirltes Ei und geriebenen Käse auf Teller verteilen. Die Kohlrabiblätter erst in Mehl, dann in Ei und abschließend in Käse wälzen. Kurz mit etwas Rapsöl in einer Pfanne frittieren. Auf Teller geben, je mit 1 Scheibe Orange dekorieren und mit 1 Spritzer Limette abschmecken.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 14.08.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen