

Gebratene Sesam - Kohlrabi

Zutaten:

2 große Kohlrabis
1 EL Zitronensaft
2 rote Paprika
4 EL Sahne
4 Eier
4 EL Milch
8 EL Vollkornweizenmehl
2 EL Sesamkörner
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat, Hefestreuwürze

Zubereitung:

- Kohlrabi in Scheiben (ca. 1,5 cm) schneiden.
- Scheiben 3 Minuten blanchieren.
- Paprika im Backofen grillen.
- Danach die Paprika enthäuten und pürieren.
- Mit Hefe, Pfeffer, Paprika, Zitrone und Sahne abschmecken.
- Die Eier verquirlen.
- Mehl, Milch, Salz, Muskat, Eier und Sesam zu einem Teig verrühren.
- Abgetropfte Kohlrabis zunächst in Mehl, dann im Teig wenden.
- In heißem Fett von beiden Seiten goldgelb braten.
- Auf der Paprikacreme servieren.