

Kohlrabitaler mit Joghurtsauce



Zutaten

700 g Kohlrabi
Salzwasser

60 g Walnüsse
300 g Joghurt
Salz, Pfeffer

2 Eier

100 g feine Haferflocken

40 g Butterschmalz

Zubereitung

waschen, schälen, die zarten grünen Blätter beiseite legen und in Salzwasser 30 Min. garen

für die Joghurtsauce die Nüsse zusammen mit den Kohlrabiblättern hacken, mit dem Joghurt mischen und abschmecken

verquirlen, den Kohlrabi in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und durch die Eimasse ziehen

auf einen Teller geben, den Kohlrabi darin wälzen

in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabischeiben von beiden Seiten braun anbraten, mit der Joghurtsauce servieren