

Kohlrabitaler ‚gebacken‘ mit Frischkäse-Kräuterfüllung



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 4-6 mittelgroße Kohlrabi
- 125-150 g Frischkäse
- Etwas frische Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)
- Salz & Pfeffer

Für die knusprige Hülle:

- Mehl
- Eier, verquirlt
- (Vollkorn)semmelbrösel, am besten selbst gerieben
- Öl zum Braten



Zubereitung

1. Kräuter fein schneiden.
2. Frischkäse mit den Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Die Kohlrabis schälen und in ca. 0,5-0,7 cm dicke Scheiben schneiden. Anmerkung: Dabei müssen pro Taler drei Scheiben gerechnet werden. Das heißt, bei vier Personen mal zwei Taler werden insgesamt 24 Scheiben benötigt.
4. Die Kohlrabischeiben in gesalzenem Wasser sprudelnd ca. 4-5 Minuten leicht bissfest kochen.
5. Anschließend die Kohlrabi eiskalt abschrecken, im Sieb abtropfen und mit Küchentuch trocken tupfen.
6. Die Scheiben auf einem großen Brett verteilen und mit einem Ausstecher kreisrund ausstechen (Durchmesser ca. 5-7cm). Tipp: Wer keine Ausstecher hat, nimmt ein kleines Messer und schneidet nach Gefühl und mit Augenmaß.
7. Nun eine Scheibe als Boden wählen. Als Mittelstück eine zweite Scheibe passend auflegen, bei der vorher mittig ein Quadrat ausgeschnitten wurde. In die Mitte den Frischkäse einfüllen.
8. Eine dritte Kohlrabischeibe als Deckel aufsetzen und mit zwei Zahnstochern fixieren.
9. Mit den restlichen Scheiben ebenso verfahren.
10. Dann jeden Taler wie ein Schnitzel erst in leicht gesalzenem Mehl wenden. Dann durch die verquirlten Eier

ziehen und anschließend in Semmelbrösel wälzen.

11. Eine Pfanne ca. 1-2 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen.
12. Die Kohlrabitaler in heißem Öl goldbraun ausbacken. Vor dem Umdrehen die Zahnstocher entfernen.

Tipp: Dazu schmeckt grüner Salat