

Rezept

Gemüseplatte mit Schnitzeln

Ein Rezept von Gemüseplatte mit Schnitzeln, am 10.06.2026

Zutaten

800 g Kartoffeln	1 großer Kohlrabi (ca. 600 g)
1 Bund kleine Möhren (ca. 500 g)	1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz	Pfeffer
4 kleine Schweineschnitzel (ca. 400 g)	2 EL Mehl
2 EL Öl	1 Packung Sauce hollandaise (Fertigprodukt)
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser in 20-25 Min. garen. Den Kohlrabi schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die Möhren schälen, waschen und längs halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen.
2. In zwei weiten Töpfen Salzwasser aufkochen lassen. Die Möhren 8-10 Min., Kohlrabi und Frühlingszwiebeln zusammen 6 Min. garen.
3. Die Schnitzel trocken tupfen. Das Mehl in einen Teller geben. Die Schnitzel eventuell zwischen Frischhaltefolie etwas flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3-4 Min. braten.
4. Die Sauce hollandaise nach Packungsangabe erwärmen, Zitronenschale unterrühren. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Das Gemüse abgießen und gut abtropfen lassen. Gemüse und Schnitzel auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Zitronen-Hollandaise und Kartoffeln dazu reichen.