

Rezept

Kohlrabi-Fritten mit Tomatenmayonnaise

Ein Rezept von Kohlrabi-Fritten mit Tomatenmayonnaise, am 25.04.2024

Zutaten

100 g Mayonnaise	100 g Tomatenketchup
100 g saure Sahne	1-2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
1 kg mittelgroße Kohlrabi	2 Eier
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
100 g Sesam	½ l Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Die Mayonnaise mit Ketchup, saurer Sahne und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Kohlrabi putzen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese dann in 2 cm breite, etwa kleinfingerlange Stifte schneiden.

3. Die Eier mit Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl auf einen zweiten Teller geben, Semmelbrösel mit Sesam auf einem dritten großen Teller mischen. Kohlrabi portionsweise zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Sesammischung wenden.

4. In einer tiefen Pfanne oder im Wok das Öl stark erhitzen. Kohlrabistifte darin portionsweise bei mittlerer Hitze rundherum in 2-3 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Fertige Pommes im Backofen bei 80° warm halten. Mit der Tomatenmayo servieren.