

Rezept

# Kohlrabinudeln

Ein Rezept von Kohlrabinudeln, am 22.09.2023

## Zutaten

Salz	120 g	Bandnudeln
250 g Kohlrabi	100 g	Schweineschnitzel
weißer Pfeffer	1 EL	Rapsöl
frisch geriebene Muskatnuss	100 ml	frisch gepresster Apfelsaft
2 EL Schmant		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

## Zubereitung

1. Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Kohlrabi waschen, zarte Blätter von den Stielen schneiden und in feine Streifen schneiden. Knolle in 1 cm dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Nur schälen, wenn die Haut derb und hart ist.

---

3. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin auf jeder Seite 1-2 Min. anbraten, herausheben und in Alufolie packen.

---

4. Die Kohlrabiwürfel in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Apfelsaft angießen, den Deckel auflegen und das Gemüse ca. 8 Min. dünsten.

---

5. Kohlrabigrün, Schnitzel und Schmant zugeben, abschmecken und die Nudeln in der Pfanne schwenken. Alles zu Tisch geben.