

Rezept

Kohlrabinudeln

Ein Rezept von Kohlrabinudeln, am 08.05.2024

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.