

Rezept

Kohlrabischnitzel mit Frischkäsefüllung

Ein Rezept von Kohlrabischnitzel mit Frischkäsefüllung, am 27.06.2026

Zutaten

2 Kohlrabi (ca. 800 g)	Salz
1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 2 cm)	1 Stängel Minze
100 g (Ziegen-) Frischkäse	schwarzer Pfeffer
50 g Mehl	2 Eier (M)
125 g Semmelbrösel	4 EL Butterschmalz oder neutrales Öl
Zitronenspalten zum Servieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen und die Knollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zarte Kohlrabiblättchen waschen und fein hacken. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kohlrabischeiben darin ca. 2 Min. kochen. Danach in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Zitronenschale fein schneiden. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Beides mit den Kohlrabiblättchen unter den Frischkäse rühren und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kohlrabischeiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben und die Eier in einem zweiten Teller verquirlen. Semmelbrösel in einen weiteren Teller streuen. Die Hälfte der Kohlrabischeiben mit dem Frischkäse bestreichen, die übrigen Scheiben darauflegen und leicht andrücken.
4. Das Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen. Die Kohlrabischnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
5. Die Kohlrabischnitzel im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze pro Seite in ca. 4 Min. goldbraun braten. Herausheben und mit den Zitronenspalten auf vier vorgewärmte Teller servieren. Die Schnitzel beim Essen nach Belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dazu schmecken Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und ein frischer grüner Salat.