

Rezept

Putenschnitzel mit Kohlrabi-Kartoffel-Gratin

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Kohlrabi-Kartoffel-Gratin, am 20.04.2024

Zutaten

200 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
350 g Kohlrabi	2 TL Butter
100 ml Milch (1,5 % Fett)	50 g Sahne
1 TL Magermilchpulver	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	40 g Greyerzer
2 Putenschnitzel à 100 g	1/4 TL getrockneter Thymian
1 EL Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser knapp gar kochen. Dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Kohlrabi putzen, schälen, vierteln und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die zarten Kohlrabiblätter beiseite legen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine flache feuerfeste Form dünn mit Butter einfetten. Die Milch mit der Sahne und dem Milchpulver verrühren.
3. Kohlrabi- und Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form schichten, dabei jede Lage mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Milchmischung gleichmäßig darüber gießen. Das Gratin im Ofen (unten, Umluft 160°) 20 Min. garen.
4. Inzwischen den Käse reiben und die restliche Butter in Flöckchen schneiden. Gratin mit Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Weitere 10-15 Min. im Ofen backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.
5. Die Schnitzel trockentupfen, mit Thymian und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des Öls einreiben.
6. Das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin auf jeder Seite bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten. Kohlrabiblätter waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Schnitzel und Gratin auf Tellern anrichten, mit Kohlrabigrün bestreut servieren.