Schinken-Käse Kohlrabi mit Petersilienerdäpfel

1/2 Kohlrabi

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer



Zutaten

1	Kohlrabi
3-4 SCHEIBEN	Schinken
3-4 SCHEIBEN	Käse (zB Gouda)
3-4	mittlere Erdäpfel
	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Kohlrabi schälen
   und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.
2. Danach dünsten.

   Der Kohlrabi sollte aber noch bissfest sein!
3. Die einzelnen Kohlrabi-Scheiben salzen und pfeffern
   und mit Schinken und Käse belegen.
4. Jeweils eine Kohlrabi-Scheibe als
   Boden und eine als Deckel verwenden.
5. Danach die Kohlrabi in einer befetteten Pfanne,
   goldbraun anbraten.

SEMINAR BÄUERINNEN

Schinken-Käse Kohlrabi mit Petersilienerdäpfel

2/2 Erdäpfel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer



Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen, in 2x2cm Stücke schneiden und in Wasser kochen.
2. Die gekochten Erdäpfel in Butter anbraten und mit frischer Petersilie betreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN