

Schnitzel-Kohlrabi-Pfanne

Portionen: 3

Vorbereitungszeit: 25 min.

Garzeit: 20 min.

Gesamtzeit: 45 min.

Zutaten

- * 3 Putenschnitzel
- * 3 Stk. Kohlrabi
- * 1 Zwiebel
- * 3 EL Öl
- * 1 kl. Pkg. Erbsen
- * 15 dag Topfen
- * 1 EL Milch
- * 1 EL Maizena
- * 1 Bund Schnittlauch
- * Salz
- * Pfeffer
- * 1 Bratsaftwürfel
- * grüne Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch und die geputzten Kohlrabi in feine Streifen scheiden. Fleisch und Zwiebelringe in heißem Fett 5 Minuten braten, herausnehmen, Kohlrabi und Erbsen im Bratfett kurz andünsten. Topfen mit Milch und Maizena gut verrühren.

Bratsaftwürfel dazugeben und Fleisch und Zwiebel zum Gemüse geben; aufkochen lassen und mit Schnittlauch aufwerten und würzen. Dazu passen Bratkartoffeln und grüner Salat.