

Koteletts mit Möhren und Kohlrabi

Zutaten:

300 g Schweinekoteletts(2 Stück á 150g)
200 g Kohlrabi
100 g Möhren
100 g Gouda
40 g Butter
20 g Mehl
½ Bund Petersilie
4 EL SahneSalz
2 EL Öl
1 EL scharfer Senf
Pfeffer

Zubereitung:

Möhren und Kohlrabi putzen, waschen, klein schneiden. Zartes Kohlrabigrün fein schneiden. Wasser und Salz aufkochen, Gemüse dazugeben und 15 Minuten gedeckt garen.

Mehl mit Butter verkneten, mit Kohlrabigrün unter Gemüse rühren und aufkochen lassen.

Das Gemüse mit Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Käse reiben, mit Senf und Sahne verrühren.

Flach geklopfte Koteletts beidseitig in heißem Öl 6 Minuten braten. Fleisch auf Platte mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

Käse-Senf-Mischung auf das Fleisch streichen und die Koteletts kurz überbacken, bis der Käse zerlaufen und zart gebräunt ist.

[Druck-Version](#)

