



# Vegetarische Mühlen Schnitzel auf Kohlrabigemüse mit Estragon

## Zubereitung:

1. Für das Gemüse den Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Kohlrabistifte darin andünsten. Mit Brühe und Sahne aufgießen, ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen.
2. Die Cherrytomaten halbieren und zusammen mit dem Estragon zu dem Kohlrabigemüse geben, noch einmal durchschwenken.
3. In einer zweiten Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Vegetarischen Mühlen Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf dem Kohlrabigemüse anrichten. Dazu passen Petersilienkartoffeln oder Schupfnudeln.

Guten Appetit!

## Zutaten (für 4 Personen):

- 2 große Stücke Kohlrabi
- 3 EL Butter
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskat, frisch abgerieben von der Muskatnuss
- 1/2 Schale Cherrytomaten
- etwas frischer Estragon, alternativ getrockneter Estragon
- Rapsöl zum Braten
- **2 Pckg. Vegetarische Mühlen Schnitzel klassisch**

## Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

## Nährwert pro Portion:

272 kcal/1.139 kJ

13,5 g Eiweiß

22,7 g Fett

20 g Kohlenhydrate