

# Kohlrabi paniert zu Hähnchenfilet mit Dip

**Kategorien:** Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Gemüse, Kohlgerichte

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

3 Kohlrabi

Salz

Pfeffer

4 Frühlingszwiebeln

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Minze

375 g Vollmilch-Joghurt

etwa 2 EL Zitronensaft

4 kleine Hähnchenfilets (ca. 125 g)

6 EL Öl

3 Eier

100 g Mehl

125 geschälter Sesam

Zitrone und Chili zum Garnieren

## Zubereitung

Kohlrabi waschen, schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schnieden.

Scheiben in reichlich kochendem Salzwasser 5-6 Minuten garen.

Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und zwei Ganze zum Garnieren aufheben.

Übrige Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Chilischote waschen, längs aufschnieden, entkernen und ganz fein schneiden.

Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken.

Minze waschen, trocken tupfen und (- bis auf ein paar Blätter zum Garnieren!) - in Streifen schneiden.

Joghurt, Zitronensaft, Minze, Knoblauch, Chili und Frühlingszwiebel, (bis auf 2 Eßlöffel zum Garnieren!) verrühren.

Mit Salz abschmecken.

Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Fleisch darin unter Wenden ca. 12 Minuten braten.

Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Kohlrabi zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in Sesam wenden.

Etwa 5 EL Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und Kohlrabi darin unter Wenden goldbraun braten.

Die fertigen Scheiben warm stellen!

Hähnchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit paniertem Kohlrabi anrichten.

Etwas Kräuterdip darübergeben, und mit restlichem Frühlingszwiebel bestreuen.

Mit dem Rest von Minze, Frühlingszwiebeln, Zitronenscheiben und Chili garnieren.

Restliche Sauce dazu reichen.