

Panierte Steckrüben

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Steckrüben – Mehl – 2 Eier – Semmelbrösel – 4-5 EL geriebener Parmesan – Salz – Öl oder Bratfett

Zubereitung:

- Steckrüben schälen und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden
- Die Steckrübenscheiben in kochendem Salzwasser bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen
- Mehl in einen Teller geben, Eier mit etwas Salz in einem Suppenteller verquirlen und in einem dritten Teller Semmelbrösel und Käse mischen
- Die Steckrübenscheiben einzeln zunächst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Semmelbrösel-Käse-Mischung wenden
- Öl oder Bratfett in einer Pfanne erhitzen und die Steckrüben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten
- Auf ein Küchenpapier legen und warm stellen
- Dazu passen Salzkartoffeln und ein Kräuterquark oder ein bunter Salat

Wir wünschen guten Appetit!

