

Kohlrabi-Schnitzel-Pfanne

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Kg Schweinelachse

Pfeffer und Salz

Sojasauce

4 Kohlrabi

Mehl

¼ l Brühe

250g Frischkäse mit Kräutern

Schmand

Zubereitung:

Die Schweinelachse in Würfel schneiden und mit Sojasauce und Pfeffer marinieren. Dann braun anbraten und an die Seite stellen. Die Kohlrabi schälen und in Streifen schneiden. Die Streifen anbraten und mit Brühe ablöschen. Das Ganze 5 Minuten köcheln lassen, dann das Fleisch wieder dazugeben. Den Frischkäse und Schmand unterrühren und mit Mehl zu einer Soße einkochen lassen.

