



## ***Rezept für Kohlrabitaler mit Joghurtsauce***

700 g Kohlrabi	schälen und in Salzwasser bissfest garen, abtropfen und abkühlen lassen.
2 Eier	verquirlen, Kohlrabi in Scheiben schneiden und durchziehen. Anschließend in
100 g Haferflocken	(fein) wälzen und in
Butterschmalz	von beiden Seiten goldbraun anbraten.
1 Bund Petersilie	und
60 g Walnüsse	fein hacken und mit
300 g Joghurt	vermischen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Die Taler mit der Soße servieren.