



SCHNITZERLSALAT ZUBEREITUNG

60 Minuten

Da lacht das Herz! Feine Schnitzel mit Kartoffel- und Vogerlsalat und einem köstlichen Dressing. Wer hat sofort Lust darauf?

Zubereitung Schnitzel:

- Schnitzel (nicht zu) dünn klopfen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
- Mehl, Semmelbrösel und die durchgerührten Eier in je einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die verrührten Eier ziehen. Zuletzt in den Semmelbröseln wenden, sodass eine gleichmäßige Panier entsteht.
- Ausreichend KRONENÖL in eine Pfanne geben, damit die beiden Schnitzel gut schwimmen können.
- Sobald das Öl heiß ist, die Schnitzel (je nach Dicke) auf beiden Seiten für je 2 bis 3 Minuten goldbraun backen.
- Die fertigen Schnitzel auf einem Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Zubereitung Kartoffelsalat:

- Die rohen und ungeschälten Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Danach ausdampfen lassen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- Die Gemüsebrühe in einem Topf leicht erhitzen und die geschnitten Kartoffeln beimengen und in der Brühe schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Senf abschmecken.
- Die gewürfelten Zwiebel und den fein gehackten Schnittlauch dazugeben und gut umrühren.

Zubereitung Salat:

- Rispentomaten halbieren, Schnitzel in dünne Streifen schneiden.
- Vogerlsalat und Kartoffelsalat, die halbierten Tomaten und die Schnitzelstreifen in eine Salatschüssel geben.
- Für das Dressing Senf, Zitronensaft, Zucker, KRONENÖL, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren.
- Salat und Dressing vermengen, servieren und genießen!

ZUTATEN

2

Zutaten Schnitzel:

2 Kalbs-, Schweins- oder vegane Schnitzel (je 100 g)

2 Eier

100 g Mehl, griffig

100 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

KRONENÖL

Zutaten Kartoffelsalat:

350 g kleine festkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

100 ml Gemüsebrühe

30 ml Balsamico, weiß

1 TL Estragon Senf

Salz, Pfeffer, Zucker

30 g Schnittlauch

Zutaten Salat:

2 Schnitzel, paniert (je 100 g)

100 g Vogerlsalat

3 EL KRONENÖL

10 Rispentomaten

2 Zitronen

3 EL Senf

1 TL Zucker

Salz [&] Pfeffer