



Levantisches Schnitzelsandwich mit Tahini

dazu gebackene Kartoffeln



30-40min



2 Personen

Die Levante ist ein kulturelles und kulinarisches Paradies! Das weiß auch unsere Köchin Elisabeth, die auf einem ihrer kulinarischen Streifzüge durch die kleinen Gassen von Tel Aviv zu dieser Kreation inspiriert wurde. Wenn Pitabrot und zitroniges Tahinidressing auf ein klassisch knuspriges Hähnchenschnitzel, geraspelte Rote Bete und süß-sauer eingelegte Gurken treffen, dann ist die interkulturelle Kommunikation geglückt.

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Rote Bete
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 1 Pck. Pitabrot ²
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Tahini ³

- 2EL Mayonnaise ¹
- 2½EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backrost
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Energie 1137kcal, Fett 50.3g,
Kohlenhydrate 121.9g, Eiweiß 47.5g



Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 1 EL Pflanzenöl, ½ TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und in 25–27 Min. im Ofen goldbraun backen.



Eine mittelgroße Pfanne mit einer ca. 0,5cm hohen Schicht Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten. Die Hitze ggf. reduzieren, falls die **Panade** zu schnell bräunt. Die **Schnitzel** auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und mit 1 Prise Salz würzen.



Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit 2EL hellem Essig, 1TL Zucker sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die **Tomate** in dünne Scheiben, die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Rote Bete** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln, dabei am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



Inzwischen **2 Pitabrote** mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und 4-5Min. im Ofen erwärmen. **Tipp:** Das **übrige Brot** kann eingefroren werden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Tahini** mit der **Zitronenschale, 1-2EL Zitronensaft, 2EL** Mayonnaise, 2-3EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer glatt rühren.



Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal in **2 Schnitzel** schneiden und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen. Auf einem tiefen Teller 2½EL Mehl, 50ml kaltes Wasser und 1 Prise Salz zu einem **dickflüssigen Teig** vermengen. Jedes **Schnitzel** erst im **Teig**, dann in den **Semmelbröseln** wenden.



Die **Gurken** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Pitabrote** auf-, aber nicht durchschneiden und die innenliegenden Seiten mit etwas **Sauce** bestreichen. Dann nach Belieben mit den **Schnitzeln**, den **Tomaten**, der **Roten Bete**, den **Gurken** und den **Lauchzwiebeln** füllen. Mit den **Kartoffelspalten** und der **restlichen Sauce** servieren.