



## Schnitzel Wiener Art

mit Backkartoffeln und Salat



30-40min



2 Personen

Ein saftiges Schnitzel aus feinem Schweinerückensteak, dazu ein knackiger Romanasalat und würzige Ofenkartoffeln, beträufelt nach Gusto mit frischem Zitronensaft – das ist klassische Hausmannskost und zu Recht beliebt bei Klein und Groß!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 50g Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>
- 1 Packung Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 1-2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 746kcal, Fett 36.2g, Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 43.5g



### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe vierteln oder achtern und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



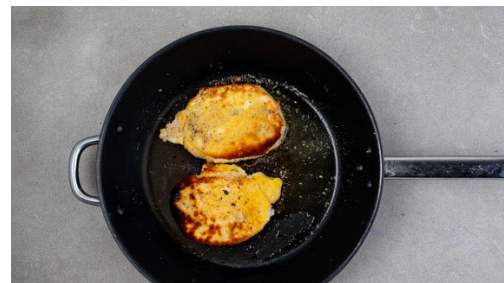
### 4. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden, **1 Spalte** auspressen.



### 2. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** trocken tupfen und anschließend zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne flach klopfen.



### 5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis die **Panade** goldgelb und knusprig ist. **Tipp:** Wer mag, kann statt Öl auch 1-2TL Butter verwenden. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Fett kurz auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 3. Schnitzel panieren

In tiefen Tellern 1-2EL Weizenmehl, 1 verquirltes Ei sowie die **Semmelbrösel** bereitstellen. Die **Schnitzel** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden. Dabei darauf achten, dass alles gleichmäßig bedeckt ist, und die **Panade** ggf. noch leicht andrücken.



### 6. Salat zubereiten

**1-2TL Senf**, 2EL Öl, 1EL Essig, den **Zitronensaft** und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, die **1/2 der Petersilie** untermischen. Den **Salat** längs halbieren, quer in Streifen schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Die **Schnitzel** mit dem **Salat** und den **Kartoffeln** anrichten, mit der **restlichen Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.