



SCHNITZERLSALAT

60 Minuten

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 geschnittenen 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



2 Personen

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

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!