



Kräuterschnitzel mit Röstkartoffel-Gurken-Salat

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Oliveöl	2 EL
Bratkartoffelgewürz	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Dill, frisch	20 g
Senf	2 TL
Butter	3 EL
Öl	2 EL
Salatgurken	1 St.
Frischkäse, natur	3 EL
Essig	3 EL
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Fleischklopfer, Frischhaltefolie

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit Olivenöl, Bratkartoffelgewürz und Salz und Pfeffer gut vermengen, auf einem Blech verteilen und im Ofen ca. 25 Min. goldgelb backen. Schüssel nicht säubern.
2. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt mit einem Fleischklopfer leicht flach klopfen. Schnitzel salzen und beiseitestellen.
3. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Petersilie in feine Streifen schneiden, Schnittlauch in feine Ringe schneiden und Dill fein hacken. In einer Schüssel 1 TL Senf mit Butter, Schnittlauch, Dill, Salz und Pfeffer vermengen.
4. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schnitzel darin rundherum ca. 2 Min. anbraten. Kräuter-Senf-Mischung auf den Schnitzeln verteilen, die Pfanne vom Herd nehmen und Schnitzel bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min fertig garen.
5. Gurke der Länge nach vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In der Kartoffel-Schüssel Frischkäse mit 1 TL Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
6. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Gurke und Petersilie in die große Schüssel geben. Alles vorsichtig miteinander vermengen und ggf. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Röstkartoffel-Gurken-Salat auf Tellern verteilen und mit Kräuterschnitzeln servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du keinen Fleischklopfer hast, kannst du auch eine Pfanne oder einen Topf verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	517 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	19 g