



Pushta Schnitzel

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Pushta Salat	600 g
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	4 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Butter	3 EL
Tomatenmark	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Fleischklopfer,
Frischhaltefolie

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. gar kochen.
2. Pushta Salat in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 4 EL Saft auffangen und beiseitelegen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt leicht flach klopfen. Schnitzel von beiden Seiten mit wenig Mehl bestäuben.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter auf höchster Stufe schmelzen lassen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun braten. Schnitzel herausnehmen und auf einem Teller zugedeckt beiseitelegen. Pushta Salat, Saft und Tomatenmark in die Pfanne geben und auf niedriger Stufe ca. 3 Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Kartoffeln abgießen, 1 EL Butter hinzugeben und im Topf schmelzen lassen. Petersilie dazugeben und im Topf schwenken. Kartoffeln auf Tellern anrichten, Schnitzel in die Mitte platzieren und zusammen mit lauwarmem Pushta Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	442 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	10 g