



Schnitzel mit Pommes und Salat

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	10 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Salatgurken	2 St.
Dill, frisch	20 g
Schweineschnitzel	600 g
Paniermehl	6 EL
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Essig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale zu Pommes schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und für ca. 20 Min. im Ofen backen.
2. Gurke gründlich waschen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Gurke in einer Schüssel mit Salz vermengen und beiseitestellen. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Schnitzel abwaschen, trocken tupfen, mit einer Hand flach klopfen und salzen. Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Paniermehl geben, in einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Mehl geben.
4. In einer Pfanne 6 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wälzen. Die Panade leicht andrücken und Schnitzel in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. braten. Danach auf einen Teller legen und ruhen lassen.
5. Gurken ausdrücken und Gurkenwasser abgießen. Dill, Essig und 2 EL Öl untermischen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pommes aus dem Ofen nehmen und mit Schnitzeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn es mal schneller gehen soll, kannst du auch unsere Pommes aus dem

Tiefkühlregal verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g