



# Schnitzel-Sandwich mit Senfmayo

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Chinakohl	150 g
Sojasauce	2 TL
Essig	2 TL
Sonnenblumenöl	3 EL
Mayonnaise	80 g
Senf	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schweineschnitzel	600 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Eier	1 St.
Paniermehl	5 EL
Toastbrot	8 Scheiben

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Teller, große Pfanne, Küchenkrepp

1. Chinakohl waschen, vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel ca. 1 Min. kneten. Mit Sojasauce, Essig und 1 EL Öl vermengen und abschmecken.
2. In einer Schüssel Mayonnaise mit Senf verrühren. Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Panierstraße 3 tiefe Teller vorbereiten. In den ersten Teller Mehl geben, im zweiten Teller Ei verquirlen und in den letzten Teller das Paniermehl geben. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schnitzel darin ca. 3 Min. von jeder Seite goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Toastbrotsscheiben jeweils mit Senf-Mayonnaise bestreichen. 4 Scheiben mit etwas Kohlsalat belegen, Schnitzel daraufsetzen und mit übrigen Toastbrotsscheiben abdecken. Schnitzel-Sandwich mit Senfmayo halbieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 795 kcal

Kohlenhydrate 75 g

Eiweiß 53 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 32 g