

Käse-Schnitzel mit Tomaten-Salat

 happy-mahlzeit.com/2020/02/20/kaese-schnitzel-mit-tomaten-salat/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweineschnitzel à 120g
- 2 Eier
- 100g frisch geriebener Parmesan
- Mehl zum Panieren
- ca. 4 EL Milch
- Sonnenblumenöl zum Braten
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 8 große Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL alter Aceto balsamico
- 6 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Baguette
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Basilikum
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel zwischen 2 Bögen Frischhaltefolie legen und mit dem Plattiereisen oder einem schweren Topf flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Eier in einer Schüssel etwas verquirlen. Parmesan und so viel Milch dazugeben, dass eine zähe Masse entsteht. Etwas Mehl auf einem Teller verteilen.

Die Tomaten waschen, achteln und die Stielansätze entfernen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Essig und Öl darübergerben und alles mischen. Den Salat ziehen lassen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, etwas abklopfen und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldgelb braten.

Die Baguettescheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Sonnenblumenöl knusprig braten.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Tomaten-Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguettewürfel und Basilikum untermischen und sofort mit den Schnitzeln servieren.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: Die Kochprofis