

Kartoffelschnitzel mit tomatigem Letscho

Dauer: 50 Minuten

Portionen: 4-6

Lies Dir das komplette Rezept durch, bevor Du beginnst!

Kartoffelschnitzel	Letscho	Gurken-Tomatensalat
5 große Kartoffeln	2 große Karotten	1 Gurke
Mehl	2 Paprikas	4 Tomaten
Eier	1 Zwiebel	2 kleine Zwiebeln
1 Paket Parmesan	2 Knoblauchzehen	50 ml Apfelsaft
½ Paket Gouda	Passierte Tomaten	1 EL frische gemischte Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie)
Paniermehl	Tomatenmark	2 EL Essig
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	Basilikum, Petersilie	4 EL Öl
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker	Salz, Pfeffer, Sesam

Zubereitung: Letscho

1. Bei der Paprika den Strunk und die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Karotten erst schälen und dann mit dem Sparschäler in Streifen zerlegen.
3. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel hacken.
4. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit Tomatenmark und Paprikapulver anbraten.



5. Die Paprika und die Karotten dazugeben und so lange kochen bis sie weicher werden.
6. Mit den passierten Tomaten ablöschen und etwas Zucker hinzugeben.
7. Abschmecken und kurz vor dem Servieren Basilikum und Petersilie hineinzupfen

Während das Gemüse köchelt, kannst du die Schnitzel vorbereiten:

Zubereitung: Kartoffelschnitzel

1. Kartoffeln waschen und 15-20 Min. in Salzwasser kochen bis sie fast durch sind.
2. Pellen und in dicke, große Scheiben schneiden.
3. Drei tiefe Teller für das Panieren vorbereiten: den ersten mit Mehl füllen, im zweiten Teller die Eier verquirlen. Im dritten Teller Paniermehl mit dem Parmesan, den Gouda-Raspeln sowie etwas Salz und Pfeffer und Paprikapulver mischen.
4. Die Kartoffelscheiben erst mit Mehl bedecken, dann im Ei schwenken und zuletzt in der Panade wälzen. Überschüssige Panade abschütteln.
5. Die fertig panierten Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Öl gold-gelb braten.



Zubereitung: Gurkensalat

1. Gurken mustern: Einmal von oben nach unten schälen, dann einen genauso breiten Streifen Schale an der Gurke lassen, wieder einen Streifen abschälen. So entsteht ein hell-dunkles Muster. Geschälte Gurke in feine Scheiben schneiden. Tomaten kleinschneiden.
2. Die Zwiebeln fein hacken. Apfelsaft, Essig, Öl, die gehackten Kräuter zu den Zwiebeln geben und zu einem Dressing rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Dressing über die Gurken und Tomaten geben, gut verrühren und mindestens 10 Min. ziehen lassen. Ab Schluss noch etwas Sesam darüber streuen.

VIEL SPAß UND GUTEN APPETIT !

