

Kartoffelschnitzel mit tomatigem Letscho und Salat

Dauer: 50 Minuten

Personen: 4-6

LIES DIR DAS REZEPT KOMPLETT DURCH BEVOR DU BEGINNST!



Zutaten für:

Kartoffelschnitzel

5 große Kartoffeln
etwas Mehl
1 - 2 Eier
40 g Parmesan, gerieben
110 g Gouda, gerieben
Paniermehl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
etwas Öl

Letscho

2 große Karotten
2 Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g passierte Tomaten
etwas Tomatenmark
Basilikum, Petersilie
etwas Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker

Gurken-Tomaten-Salat

1 Salatgurke
4 Tomaten
2 kleine Zwiebeln
50 ml Apfelsaft
1 EL frische gemischte Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie)
2 EL Essig
4 EL Öl
Salz, Pfeffer, Sesam

Hier ist noch Platz für deine Ideen und Notizen:

Bitte umblättern!

Zubereitung: Gurken-Tomaten-Salat

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 Gurken in feine Scheiben schneiden. Tomatenstrunk entfernen und Tomate kleinschneiden.
2. Die Zwiebeln fein hacken.
3. Dressing aus Apfelsaft, Essig, Öl, gehackten Kräutern rühren. Zwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing über die Gurken und Tomaten geben, gut verrühren und mindestens 10 Min. ziehen lassen. Am Schluss noch etwas Sesam darüber streuen.

Zubereitung Letscho

1. Strunk und Kerne von der Paprika entfernen und dann in feine Streifen schneiden.
2. Die Karotten schälen und dann mit dem Sparschäler in Streifen zerlegen.
3. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel hacken.
4. In einem Topf etwa Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin mit Tomatenmark und Paprikapulver anbraten.
5. Karotten und Paprika 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 weich sind. Abgießen und kurz abkühlen lassen.
2. Kartoffeln pellen und in dicke, große Scheiben schneiden.
3. Drei tiefe Teller für das Panieren vorbereiten: Einen Teller mit Mehl, im zweiten die Eier verquirlen. Im dritten Teller Paniermehl mit dem Käse mischen und etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver zugeben.
4. Kartoffelscheiben mit Mehl bestäuben, etwas abklopfen. Dann in Ei schwenken und zuletzt in der Panade wälzen. Überschüssige Panade abschütteln.
5. Die fertig panierten Schnitzel in einer erhitzten Pfanne mit etwas Öl gold-gelb braten.

Viel Spaß und guten Appetit!