

# Puten-Schnitzel, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Putenschnitzel            1 Ei                    80 g Semmelbrösel  
80 g Mehl                    Sonnenblumenöl    Salz, Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln    1 Zwiebel            Sonnenblumenöl  
Salz                            Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$  Salatgurke                1 TL Dijon-Senf    1 EL Rotweinessig  
3 EL Sonnenblumenöl    Salz                    Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitrone

### Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite max. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln hineingeben und langsam und gleichmäßig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Gurkenscheiben damit anmachen.

### Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden und als Garnitur für das Putenschnitzel verwenden.

Dieter Groß am 23. Mai 2022