

# Schweine-Schnitzel mit Kartoffel-Rösti, Tomaten-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Schnitzel:**

2 Schweineschnitzel à 150 g	100 g Mehl	150 g Paniermehl
2 Eier	200 g Butterschmalz	Kräuterpfeffer
Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer	

**Für die Rösti:**

250 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
10 g Kartoffelstärke	1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

**Für den Salat:**

100 g Cocktail-Tomaten	200 g Rucola	1 TL Honig
4 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl	1 TL Senf
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Schweineschnitzel von beiden Seiten plattieren und mit Salz, Kräuterpfeffer und Paprika würzen. Zwei Eier verquirlen und die Schnitzel zuerst in Mehl, anschließend im Ei und zuletzt in Paniermehl panieren. Die Schnitzel anschließend in heißem Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten, bis sie goldbraun sind und im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten fertig garen. Die Kartoffeln schälen, mit der Kartoffelreibe fein reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die geriebenen Kartoffeln mit den Zwiebeln und einem Ei vermengen, nach Bedarf mit Stärke abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse kleine, handgroße Küchlein formen und in einem Esslöffel heißen Olivenöl braten. Für den Rucola-Tomaten-Salat die Cocktailtomaten halbieren. Zwei Esslöffel Olivenöl mit Balsamico-Essig, Honig und Senf vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rucola waschen und putzen und mit Tomaten und dem Dressing vermischen. Die Schnitzel mit Rösti auf Tellern servieren. Den Rucola-Tomaten-Salat in einer separaten Schüssel anrichten.

Saskia Hettrich am 29. September 2014