

Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat

Für 2 Personen

1/2 Honigmelone	Zucker	2 Eier
100 g fester Biskuit	Mehl	10 g Butter
1 große Banane	1/2 Zitrone	150 g Joghurt
1 EL Zitronenmelisse	100 g Preiselbeerkompott	

Die Melone schälen, entkernen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zuckern. Die Eier verquirlen und den Biskuit oder das Toastbrot fein reiben. Die Melonenscheiben in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. Die Melonenschnitzel in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Banane in dicke Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Zitronensaft würzen und den Joghurt und gehackte Zitronenmelisse untermengen. Die Schnitzel mit dem Bananensalat anrichten und mit Preiselbeerkompott servieren.

Otto Koch Freitag, 09. Mai 2008