



ÜBERBACKENE SCHNITZEL MIT KÄSE-SCHINKEN-HAUBE



Zubereitungszeit: ca. 50 min



Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons
- 4 Scheiben Montenauer Schinken
- 5 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Schweineschnitzel (à ca. 125 g)
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- Butter
- 100 g Bergkäse (Stück)
- 75 g Feldsalat
- 1 kleiner Apfel
- 3 EL Balsamico-Essig
- 3 TL Honig
- 1/2 Bund Petersilie
- Backpapier

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin anbraten. Die Hälfte Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken unterheben und beiseitestellen.

Kartoffeln waschen, halbieren und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.



ÜBERBACKENE SCHNITZEL MIT KÄSE-SCHINKEN-HAUBE



Zubereitungszeit: ca. 50 min



Schwierigkeit: mittel

ZUBEREITUNG

Fleisch waschen, trocken tupfen und etwas flacher klopfen. Eier in einer tiefen Schüssel aufschlagen, verquirlen. Mehl, 1/2 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Schnitzel nacheinander erst in Mehl, dann in Ei und anschließend nochmals in Mehl wenden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Pilzmasse gleichmäßig darauf verteilen. Käse rüberreiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten überbacken.

Tipp: Käse auf der feinen Seite der Reibe direkt über die Schnitzel raspeln.

Für den Salat:

Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Essig, Apfel, Rest Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. 5 EL Öl unterrühren. Salat und Vinaigrette mischen.

Petersilie waschen und fein hacken. Kartoffeln abgießen, mit Petersilie mischen. (Statt Petersilien-Kartoffeln schmecken auch Bratkartoffeln sehr gut dazu)
Schnitzel herausnehmen. Alles anrichten.

Guten Apetit!