

Schnitzel mit Kartoffelhaube

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel

ca. 300g Kartoffeln

1 Ei

3 El. Butterschmalz

1 El. Mehl

Salz, Pfeffer, italienische Kräuter, bunte Pfefferkörner, Rosmarin

Zubereitung:

Schnitzel waschen, trocknen und etwas flach klopfen. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Ei Mehl und die Pfefferkörner untermengen, mit etwas Salz und den Kräutern würzen.

Alles auf den Schnitzeln verteilen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C 4-5 min. backen.

Fertige Schnitzel auf Teller legen und mit Rosmarin garnieren.

Dazu einen bunten Salat zubereiten.

Guten Appetit!