

# SCHNITZEL IN PARMESANKRUSTE AUF SALAT



## ZUTATEN

Zutaten 2 Personen:

2 Schweineschnitzel

etwas Salz u. Pfeffer

1 Ei

Schweine o.

Butterschmalz

ca. 80g Parmesan geri.

etwas Milch

etwas Mehl

etwas Oregano

u. Basilikum getr.

300g Salat

1kl. rote Zwiebel

4 Radieserl

1 kl. Gurke

für das Dressing:

100g Joghurt

etwas mittelsch. Senf

Apfelessig

1tl Zucker

etwas Kräuter

etwas Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die Schweineschnitzel von einer Seite mit dem Fleischklopfer plätten, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Eine Panierstraße aufbauen, beginnend mit Mehl, das Ei vermennt mit etwas Milch und zuletzt dem Parmesan. Das Fleisch nun in dieser Reihenfolge panieren und kurz beiseite legen.

In einer Pfanne etwas Schmalz gut erhitzen und das panierte Schnitzel von beiden Seiten goldgelb herausbraten und auf die Seite legen.

Den Salat waschen ggf. zupfen, sowie die Radieserl, Gurke und die Zwiebel nachbelieben kleinschneiden und auf 2 Teller aufteilen. Für das Dressing, den Joghurt mit den restlichen Zutaten vermengen und mit nach eigenem Gusto abschmecken. Den Salat mit dem Dressing vermengen und das Schnitzel in Streifen geschnitten darüber geben.

