

Kräuterschnitzel.

 **30 Min.**

Arbeitszeit

 **35 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für:

**g kleine Pellkartoffeln
(gekocht und abgekühlt)**

rote Zwiebel(n)

rote Paprikaschote(n)

EL Olivenöl

Salz

**Scheiben Bacon (z.B.
Naturgut)**

g Rucola

EL Kapern (z.B. Orto Mio)

EL Kapernsud

EL Weißweinessig

EL Olivenöl

Zubereitung:

1 Die gekochten und abgekühlten Kartoffeln mit Schale halbieren oder vierteln.

Tipp: Wer die Schale nicht mitessen möchte, kann die Kartoffeln pellen.

2 Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden.

3 Paprikaschoten putzen, waschen und in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden.

4 Kartoffeln, Gemüse sowie das Olivenöl in einer Schüssel mischen und mit Salz würzen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ca. 10 Min. rösten, dann etwas abkühlen lassen.

Tipp: Du kannst Kartoffeln und Gemüse auch auf dem Grill rösten, z.B. in einer Grillschale.

5 Gleichzeitig den Bacon in einer anderen Pfanne kross braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6 Rucola waschen und trockenschleudern.

7 Aus Kapern, Kapernsud, Essig und Olivenöl ein Dressing in einer Salatschüssel anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den gerösteten Kartoffel-Paprika-Mix hinzufügen.

8 Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Minuten-Schnitzel leicht salzen und darin von jeder Seite – je nach Fleischdicke – ca. 2 Min. braten.

Kräuterschnitzel.

2. Seite / es geht lecker weiter

Pfeffer

Zucker

EL Sonnenblumenöl

**Minuten-Schnitzel à ca. 100 g
(z.B. Mühlenhof)**

Zitrone(n)

EL brauner Zucker (z.B. Naturgut)

**EL 6-Kräuter-Mischung TK (z.B.
Naturgut)**

Zubereitung:

9 Zitronen quer halbieren, Schnittflächen in den braunen Zucker drücken und mit der gezuckerten Schnittfläche nach unten kurz mitbraten.

10 Fleisch auf Tellern anrichten und sofort mit TK-Kräutern bestreuen. Rucola unter den Kartoffelsalat ziehen und daneben anrichten. Zitronenhälften und den krossen Bacon obenauf drapieren. Sofort servieren und genießen.