

# Schnitzel mit Ofenkartoffeln

dazu Dill-Gurkensalat und Tomatenmayonnaise

Family High Protein 30 – 40 Minuten • 950 kcal • Tag 5 kochen

3



Schweineschnitzel



vorw. festk. Kartoffeln



Weizenmehl



Semmelbrösel



Mayonnaise



Tomate



Gurke



Dill



saure Sahne



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Weißweinessig\*, Zucker\*, Eier\*, Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie,  
1 große Pfanne, 2 große Schüsseln, 1 kleine Schüssel,  
3 tiefe Teller und 1 Gemüseribe

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schweineschnitzel	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Weizenmehl <b>15</b> )	25 g**	50 g	50 g
Semmelbrösel <b>15</b> )	100 g	100 g	200 g
Mayonnaise <b>8</b> ) <b>9</b> )	25 g	50 g	50 g
Tomate <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>BE</b>   <b>PL</b>   <b>MA</b>	1	1	2
Gurke <b>NL</b>   <b>ES</b>	1	1	2
Dill	10 g	10 g	10 g
saure Sahne <b>7</b> )	50 g**	75 g**	100 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 690 g)
Brennwert	580 kJ/139 kcal	3974 kJ/950 kcal
Fett	6,7 g	45,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	8,1 g
Kohlenhydrate	12,6 g	86 g
– davon Zucker	1,6 g	10,7 g
Eiweiß	6,9 g	47,4 g
Salz	0,21 g	1,46 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **9**) Senf **15**) Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** in 1,5 cm Spalten (**Wedges**) schneiden.

**Kartoffelwedges** in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.



## Kartoffeln backen

**Kartoffel** gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen 25 – 30 Min. backen.

**Tipp:** Die Kartoffeln werden knuspriger, wenn Du sie in dieser Zeit ein paar mal wendest.



## Für den Dip

In eine kleine Schüssel **Mayonnaise** und die Hälfte [drei Viertel | gesamten] **saure Sahne** geben.

**Tomate** hineinreiben, gut durchrühren und ggf. mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Gurkensalat

**Gurke** in feine Scheiben schneiden.

**Dill** fein hacken.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** zu einem **Dressing** verrühren.

**Gurkenscheiben** und **Dill** hinzugeben und gut vermengen.



## Schnitzel panieren

**Fleisch** zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und ein wenig flacher klopfen.

3 tiefe Teller vorbereiten: Auf dem 1. Teller **Mehl** verteilen.

Im 2. Teller 1 [2 | 2] **Ei\*** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** verquirlen.

Auf den 3. Teller **Semmelbrösel** geben.

**Schnitzel** zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei\*** ziehen und zuletzt rundherum mit **Semmelbröseln** panieren (diese gut andrücken).



## Schnitzel braten

In einer großen Pfanne ca. 100 ml **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Schnitzel** je Seite ca. 3 – 7 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind.

**Tipp:** Keine Angst vor der großen Menge Öl, die Semmelbrösel saugen nicht alles davon auf, wenn das Öl vorher heiß genug ist.

Zum Schluss **Schnitzel**, **Wedges** und **Gurkensalat** auf einem Teller anrichten und **Dip** dazureichen.

**Guten Appetit!**