

Schweineschnitzel im Kartoffelmantel

mit gebackenen Kürbisspalten und Joghurt-Dip

Ein Rezepttipp von:
Karolin Aigner aus Niederbayern



ZUTATEN: für 4 Personen

4 Schweineschnitzel
Salz, Pfeffer, Meerrettich
1 Hand voll Kräuter nach Geschmack
Ca. 750 g Kartoffelteig (entweder selbst gemacht oder aus der Kühltheke, zu diesem braucht man zusätzlich 1 Ei und frischen Muskat)
Rapsöl zum Braten
1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 EL Rapsöl
300 g Naturjoghurt
Frische, gehackte Kräuter (oder tiefgekühlte)
Salz, Pfeffer

Tipp:

Statt Schnitzelfleisch kann man auch Lendenscheiben nehmen. Wer es saftiger mag, kann auch Halsgrat- oder Wammerscheiben probieren.

ZUBEREITUNG:

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
- 2 Kürbis waschen, Kernhaus entfernen und mit Schale in ca. 3 cm dicke Spalten schneiden.
- 3 Kürbisspalten mit Rapsöl bepinseln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech für ca. 20 Minuten weich backen.
- 4 Gebackene Kürbisspalten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 In der Zwischenzeit Schnitzel waschen und trocken tupfen, salzen, pfeffern und dünn mit Meerrettich bestreichen.
- 6 Kartoffelteig mit den gehackten Kräutern und ggf. mit dem Ei und Muskat vermengen. Schnitzel mit dem Kartoffelteig umhüllen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.

FÜR DEN DIP:

- 1 Joghurt mit den gehackten Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Gebratene Schnitzel, gebackene Kürbisspalten und den Dip auf dem Teller anrichten.

Gut dazu passt auch ein gemischter Salat.