

# Kalbsschnitzel mit Käsekruste und Kartoffel-Radieschen-Salat

Zutaten | 4 Portionen

8	Kalbsschnitzel à 80 bis 100 g
3	Eier
150 g	Bauernkäse, gerieben
	Meersalz
	Pfeffer
4 EL	Mehl zum Bestäuben
1 bis 2 EL	Butter
1 EL	Sonnenblumenöl
500 g	Kartoffeln, festkochend
1	rote Zwiebel
½	Salatgurke
1 Bund	Radieschen
100 g	Bergkäse
100 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Rapsöl
3 EL	Sonnenblumenöl
4 bis 5 EL	Balsamicoessig
1 bis 2 EL	frische gehackte Kräuter, wie Kerbel, Zitronenthymian
	Meersalz
	Pfeffer
1 TL	Rohrzucker
	geputzter Feldsalat

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale gar kochen, abkühlen lassen, pellen und in feine Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben mit Gemüsebrühe, Rapsöl und Sonnenblumenöl sowie Essig marinieren.
- Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Mit ca. 1 TL Salz in einer Schüssel gut vermengen und 30 Min. ziehen lassen, dann vorsichtig ausdrücken.
- Zwiebel und Gurke waschen, putzen und zusammen mit dem Käse fein würfeln. Alles mit den Kartoffeln vermischen und mit Meersalz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken.
- Vor dem Servieren die Radieschenscheiben und frisch gehackte Kräuter unterheben.

- Die Kalbsschnitzel leicht plattieren und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und gut anklopfen.
- Die Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verquirlen und geriebenen Käse unterrühren.
- Die Schnitzel gleichmäßig von beiden Seiten durch die Ei-Käse-Masse ziehen und in leicht schäumendem Fett (1/2 Butter, 1/2 Öl) von beiden Seiten hellbraun braten.
- Kartoffelsalat auf Feldsalatblättern mit Schnitzel anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 415 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
573 kcal	20,6 g	40,3 g	53,6 g	163 mg