



Gefüllte Schnitzel mit Röstkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

750 g Kartoffeln
250 g Tomaten -
8 dünne Schweineschnitzel (á 90 g) oder 4 große Schweineschnitzel á 180 g
1 Knoblauchzehe
8 EL gehackte Kräuter /Petersilie, Kerbel, Oregano, Schnittlauch
1-2 EL Senf
2 EL Semmelbrösel
Pfeffer Salz
2 EL Butterschmalz
Blättchen von ½ Bund Kerbel
Beilage: Salat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Tomaten abbrausen, halbieren, entkernen und würfeln. Schnitzel abtupfen, etwas flach drücken und leicht pfeffern. Knoblauchzehe abziehen, würfeln, mit Kräutern, Senf, Semmelbröseln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Schnitzeln verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Schnitzel jeweils zusammenklappen und mit Holzstäbchen ringsum feststecken. 1 EL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite 6-8 Minuten braten. Das übrige Butterschmalz in einer großen Pfanne vorsichtig erhitzen. Darin die Kartoffeln unter vorsichtigem Wenden rundum knusprig braun braten. Die Tomaten zufügen, kurz darin schwenken, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Fertige Schnitzel auf einen Teller geben, die Holzstäbchen entfernen und mit Kartoffeln anrichten. Mit Kerbel garnieren.

Als Beilage Salat reichen.

Bon appé tit!