



KÄSE SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR EINE PORTION

- 1 Scheibe mittelalter Gouda (ca 1-1,5cm dick)
- Ei
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- 2-3 festkochende Kartoffeln
- Majoran

ZUBEREITUNG: 10MIN
KOCHZEIT: 10MIN

ZUBEREITUNG

Schritt 1: Kartoffeln im gesalzenen Wasser kochen.

Schritt 2: Rinde vom Käse abschneiden.

Schritt 3: Ein Ei pro Käse aufschlagen und den Käse mit Ei und Paniermehl panieren. Erst Ei, dann Paniermehl.

Schritt 4: Paniervorgang wiederholen. Nochmal ins Ei und nochmal in das Paniermehl.

Schritt 5: Gekochte Kartoffeln in Würfel, oder Scheiben schneiden und in Öl anbraten (mit Salz und Pfeffer würzen).

Schritt 6: Paniertes Käseschnitzel in eine mit Fett/Öl beschichtete Pfanne legen (nicht frittieren). Herd auf mittlerer bis 2/3 Hitze.

Schritt 7: Käseschnitzel vorsichtig wenden bis es gold-braun ist. Wenn gewollt das restliche Ei mit in die Pfanne geben, wenn das Schnitzel nicht mehr gewendet werden muss.

Schritt 8: Bratkartoffeln anbraten bis sie gold-braun sind und am Ende mit frischem oder getrocknetem Majoran würzen.

Schritt 9: Ab auf den Teller und nix wie ran an dieses unglaublich tolle vegetarische Gericht! Ladet auch Fleischliebhaber zum Essen ein: Sie werden das Gericht lieben und garantiert kein Fleisch vermissen!