



Schnitzelbrot mit Gemüse und Soja-Sauce

Frische Baguette, ein zartes Schweinsschnitzel von der Nuss, feingeschnittenes, würziges Gemüse und Salat braucht es für einen leckeren Snack, der warm, aber auch kalt gut schmeckt. Das Wichtigste: Das Schnitzel darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird es zäh.

Zutaten

- 1 Schweinsschnitzel von der Nuss
ca. 70g, 1cm dick
- 60g Rüebli
- 60g Lauch
- 1El Soja-Sauce
- 1 grosses Lattichblatt
Zwiebelringe
Balsamico
Tafelbutter
Bratbutter
Salz und Pfeffer
Baguette

Zubereitung

Lauch halbieren und längs zur Faser zu dünnen Streifen schneiden. Rüebli schälen und mit dem Sparschäler zu dünnen Scheiben schneiden, danach mit einem scharfen Messer zu schmalen Streifen schneiden. Zusammen in Butter sanft dünsten bis das Gemüse knapp weich ist. Soja-Sauce zugeben, vermischen und bis zum Anrichten warmhalten.

Den Kiel aus dem Lattichblatt ausschneiden. Blattgrün zu groben Stücken schneiden. 3 Zwiebelringe schneiden.

Baguette längs halbieren, mit dem Lattich und der Zwiebel belegen und mit wenig Balsamico beträufeln.

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. In Bratbutter beidseitig maximal 1 Minuten heiss anbraten. Schnitzel auf die Baguette legen, Gemüse daraufgeben und die zweite Baguettehälfte auflegen.





