

Kürbisschnitzel mit Rahmsauerkraut und Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen:

Kürbisscheiben nach Belieben

gekochte Kartoffeln

1 Ei

Mehl

Semmelbrösel

1 Packung fertiges Sauerkraut

Crème Fraîche

Cocktailtomaten, Butter, Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Teilen Sie zunächst die Kürbisscheiben ab und putzen Sie den Kürbis aus.

Nun panieren Sie Ihre Kürbisscheiben nacheinander und legen diese in heißes Fett. Gut und langsam ausbraten. Geben Sie zu Ihrem fertigen Sauerkraut gewürfelte Kartoffelstücke hinzu. Salzen, pfeffern, erwärmen.

Geviertelte Tomaten hinzugeben. Weiterwärmen. Mit Crème Fraîche abschmecken.

Anrichten. Guten Appetit!