



## Brotsalat mit Schweinelende

### Zutaten für zwei Personen:

Schwarzbrot  
Sauerkraut (fertig)  
400g Schweinelende  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 bund Radieschen  
evtl. Butter  
Zitrone  
Salz, Pfeffer, Öl  
etwas Kräutersalat

### Zubereitung:

Würfeln Sie zunächst das Schwarzbrot und braten Sie dieses im schwimmenden Fett heraus. (Sie können auch eine Friteuse benutzen). Geben sie in eine Schüssel etwas Sauerkraut. Schneiden Sie ebenfalls hinzu, Radieschen, und die Tomaten. Nun geben Sie das ausgebratene Schwarzbrot darauf. Braten Sie in derselben Pfanne nun die Schweinelende geschnetzelt aus. Salzen, pfeffern nicht vergessen. Zum ausgebratenen Fleisch geben Sie nun grob geschnittene Zwiebeln und kleingeschnittenen Knoblauch. Alles warm über den Salat geben. Kräutersalat hinzuschütten. Vermengen. In tiefen Tellern anrichten. Lecker!

Für die vegane Version natürlich das Fleisch und ebenfalls Butter weg lassen. Auch lecker!

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**