



SÜßKARTOFFEL- SCHNITZEL

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 40MIN

ZUTATEN

2-4 SÜSSKARTOFFELN
VON FAMILIE BRÜNKER
AUS KELZ
4 PÜLLEN EIER
4 -6 EL MEHL
(VOLLKORN)
6 EL PANIERMEHL
SALZ UND PFEFFER
ÖL ZUM ANBRATEN

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln waschen und nach belieben auch schälen.
2. In 1cm dicke Taler schneiden.
3. 3 Suppenteller für das Panieren vorbereiten, dazu Mehl und Paniermehl auf jeweils einem Teller bereitstellen. Eier auf einem andern Teller verquirlen.
4. Die Taler mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend erst in Mehl, dann in Eimasse und zum Schluss in Paniermehl wenden.
5. Süßkartoffeln in der Pfanne in Öl bräunen, dann auf ein Backblech legen.
6. 15-20 Minuten im Ofen bei 180°C fertig garen.

TIPP:

MIT KRÄUTERQUARK ODER CURRYDIP SERVIEREN. DAZU PASST AUCH EIN ENDIVIENSALAT MIT ÄPFELN UND TRAUBEN.

Mehr Rezepte und Infos rund um Püllen's Hofladen gibt es auch auf Facebook und Instagram.

