

# Schnitzel paniert mit Bratkartoffeln und Blumenkohl

Für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

## Schnitzel

3	Schweinschnitzel	Schnitzel beidseitig mehlen, dann durch das Ei ziehen und mit Panko panieren.
	Mehl	
1	Ei	
	Panko	

## Bratkartoffeln

500	g	Kartoffeln	Kartoffeln schälen, in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.
		Salz	Dann im Steamer weich garen.
			Anschliessend in Butter beidseitig braun braten und zuletzt salzen.

## Blumenkohl und Bechamelsauce

1	Kleiner	Blumenkohl	Blumenkohl im Steamer garen
1.5	EL	Kochbutter	Kochbutter in einer Pfanne schmelzen.
2	EL	Mehl	Mehl begeben, kurz dünsten.
3	dl	Milch	Milch aufs Mal dazu giessen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Halbrahm beifügen
1	dl	Halbrahm	würzen und Sauce 5 Min. köcheln lassen, Pfanne von der Herdplatte ziehen
2	EL	Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter	Den Sbrinz unter die Sauce mischen
		Sbrinz, gerieben	

