Salat mit Schnitzelstreifen

Kategorien:	Salate, Schweinefleisch
Land / Stil:	k.A. / kalorienarm
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 200 g Schweineschnitzel
- 4 EL Öl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 kleine Zwiebeln
- 0.5 Bund Basilikum
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 4 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Senf
- 1 Prisen Zucker
- 1 gelbe Paprikaschoten
- 0.5 Salatgurken
- 1 Bund Radieschen
- 200 g Kirschtomaten
- 150 g gemischte Blattsalate

Zubereitung

1.

Schnitzel waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. In 1 EL heißem Öl unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, 3 EL Öl darunter schlagen. Kräuter und Zwiebel unterrühren.

3.

Gesamtes Gemüse putzen und waschen. Tomaten vierteln, Rest in dünne Ringe bzw. Scheiben hobeln oder schneiden. Blattsalate putzen, waschen, trockenschütteln und evtl. kleiner zupfen. Alles mit der Vinaigrette mischen und mit den Schnitzelstreifen anrichten.

Extra-Tipp

Wenns ohne Fleisch sein soll, können Sie den Salat auch mit gewürfeltem oder geraspeltem Käse anrichten.