

Schnitzel mit buntem Nudelsalat

Zubereitungszeit **40 Minuten**

Kalorien pro Portion **860**



Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

250 g Nudeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Chilischote
1 Schalotte
50 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
100 g Schafskäse
0,5 Bund Basilikum
1 kleine Dose Mais
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
1 TL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
3 EL heller Balsamicoessig
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Pinienkerne

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel
1 Ei
2 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Mehl
8 EL Paniermehl
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.
2. Paprika- und Chilischoten halbieren, putzen und waschen. Schalotten abziehen, mit Paprika, Chilischote, Tomaten und Schafskäse in Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Mais abtropfen lassen.
3. Für das Dressing Sojasauce, Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Sirup, Öl und Essig verrühren und mit Pfeffer würzen, Salatzutaten und Pinienkerne dazugeben.
4. Schnitzel trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren.
5. Ei mit Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch und Pfeffer verquirlen.

6. Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend in Paniermehl wenden.

7. In erhitztem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten und mit dem Nudelsalat servieren.

Unser Tipp: Dazu passt ein schneller Limonendip. Dafür den Abrieb einer Limone oder Zitrone mit 3 EL Mayonnaise, 1 TL Wasabipaste oder Meerrettich und 1 EL Kikkoman Sojasauce verrühren, fertig.

Guten Appetit!