

Quark-Schnitzel mit Gurkenstreifen

 happy-mahlzeit.com/2020/05/06/quark-schnitzel-mit-gurkenstreifen/

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Quark
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 EL Speisestärke
- 2 Eigelb
- 70 g Semmelbrösel
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 EL Butter
- 1 Salatgurke
- Salz

Zubereitung:

Den Quark in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und klein schneiden. Quark, Eigelb und Stärke mischen. Den Schnittlauch und 3 EL Semmelbrösel zum Quark geben. Mit Salz und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken. Die Konsistenz des Quarkteiges sollte wie dickes Kartoffelpüree sein.

Aus der Quarkmasse runde Taler formen und von beiden Seiten in den restlichen Semmelbröseln wälzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und die Quark-Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Falls die Masse nicht zusammenhält, noch etwas Semmelbrösel oder Stärke unter den Teig mischen.

Die Gurke schälen und das Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in langen Streifen abziehen. Kurz vor dem Servieren die Gurke salzen, so zieht sie kein Wasser und bleibt schön knackig.

Die Gurkenstreifen dekorativ auf Teller legen und die Quark-Schnitzel dazugeben.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch