

# Kotelett in Käsehülle mit Nudelsalat

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Koteletts

## Zutaten (1 Person)

- » 40g Muschelnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 50g Erbsen
- » 75g Mandarine(n)
- » 30g Salatmayonnaise
- » 40g Saure Sahne
- » 1/4 Eisbergsalat
- » 20g Gouda
- » 1EL Semmelmehl
- » 1 Ei(er)
- » 1EL Milch
- » 1 Schweineschnitzel
- » 10g Butter/Margarine

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Nudeln in kochendem Salzwasser etwa 10min bissfest garen. Erbsen auftauen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
2. Salatmayonnaise, saure Sahne und 1EL Mandarinsaft glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
3. Nudeln, Erbsen, Mandarinen und Salat mit dem Dressing vermengen. Käse fein reiben und mit Paniermehl vermengen. Ei und Milch verquirlen.
4. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zuerst in verquirltem Ei, dann in der Käsepanade wenden und im heißen Fett von beiden Seiten ca. 5min braten.

Nährwerte: 960kcal/E59g/F53g/KH64g pro Portion

angelegt am: 17.07.2003

Rezept-Nr: 465

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke