

### Junglamm schnitzel in Kartoffel und Thymiankruste

**Portion:** 2 Schnitzel vom Kaiserteil 70 g

**Panier:** Mehl, Eier, Thymian, Kartoffeln grob reiben, Öl zum Backen

**Zubereitung:**

Aus Schlögelteilen Schnitzel schneiden - platieren - würzen mit Salz, Pfeffer und feinst zerdrückten Knoblauch - in Mehl, Ei und Kartoffeln Panieren - in Fett backen.  
Geriebene Kartoffel mit Thymian mischen!

**Beigabe:** Knoblauch - Oberssauce, Sauce Hollandaise mit Knoblauch und Spinat

**Beilage:** Sautierte Zucchini ,Tomatenreis