



[Drucken](#)

Kalbsschnitzelchen mit Lattichgemüse



Zutaten für 4 Personen

- 500g hauchdünne Kalbsschnitzelchen (ca. 16 Stück)
- 1 Lattichsalat (=Romanasalat)
- 300g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Sardellen
- 1/2 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 160g Allgäuer Bergkäse
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Lattich waschen und in breite Streifen schneiden. Tomaten waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch und Sardellen hacken. Zitrone auspressen.
2. Die Schnitzelchen in großen Pfannen mit etwas Olivenöl von beiden Seiten etwa 1min. braten: Erst danach Würzen und warm stellen.
3. In dieselbe Pfanne Knoblauch, Sardellen und das Gemüse geben und 2-3min. anbraten. Mit Zitronensaft ablöschen, restliches Olivenöl datzgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Lattichgemüse mit den Schnitzelchen und der warmen Vinaigrette anrichten. Den Bergkäse großzügig darüber hobeln.