

Ananas-Schnitzel mit Bananen-Salat

Für 2 Personen

1/2 frische Ananas	Zucker	2 Eier
100 g Biskuit	Mehl	1-2 EL Butter
1 große Banane	1 Spritzer Zitronensaft	150 g griechischer Joghurt
1 EL Zitronenmelisse	3 EL Preiselbeer-Kompott	

Die Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte ausschneiden. Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht zuckern. Die Eier verquirlen und den Biskuit im Blitzhacker fein zerbröseln. Die Ananasscheiben in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Biskuitbröseln wenden. Die Ananasschnitzel in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Banane in Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Zitronensaft würzen und den Joghurt und gehackte Zitronenmelisse untermengen. Die Schnitzel mit dem Bananensalat anrichten und mit Preiselbeer-Kompott servieren.

Otto Koch am 13. Februar 2015