

# Schweine-Schnitzel mit Ratatouille und Reis

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 120 g    2 Eier    25 g Mehl  
75 g Semmelbrösel    100 g Butterschmalz    Salz, Pfeffer

### Für das Ratatouille:

1 rote Paprika    1 gelbe Paprika    1 Zucchini  
1 Aubergine    1 Fleischtomate    1 Zwiebel  
2 scharfe Peperoni    1 Prise Chilipulver    50 g Butterschmalz  
150 ml Gemüsefond    1 Zweig Basilikum    3 Zweige Thymian  
Salz    Pfeffer

### Für den Reis:

150 g Langkornreis    Salz

### Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

### Für das Schnitzel:

Aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln eine Panierstraße erstellen.

Das Fleisch gegebenenfalls plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zunächst in Mehl, dann in aufgeschlagenem Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, sodass das Schnitzel rundum bedeckt ist.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und das Schnitzel darin ausbacken. Die Pfanne immer wieder rütteln und das Schnitzel dabei mit Fett übergießen, damit es soufflieren kann.

### Für das Ratatouille:

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tomate darin blanchieren. Anschließend die Haut von der Tomate abziehen und diese in Würfel schneiden.

Paprika und Zucchini schälen und in kleine Stücke schneiden. Aubergine ebenfalls klein schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln.

Paprika und Aubergine in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Tomatenwürfel hinzugeben und nach einigen Minuten die Zucchini, Chilipulver und die Peperoni im Ganzen hinzugeben, mit Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Basilikum und Thymian abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und dazugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Reis:

Die 1,5-fache Menge Wasser vom Reis zum Kochen bringen und etwas salzen. Den Reis hineingeben und 10-15 Minuten bissfest garen.

### Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Margret Lindenau am 25. März 2019