Schnitzelstreifen auf gemischtem Salat

Zutaten:

3 Schnitzel, Butterschmalz, Salz und Pfeffer, Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel zum panieren, 1 Zwiebel
Für die Marinade:
1 EL Apfelessig, 1EL Balsamico, 1 EL Honig,1 EL Senf, 1 TL Meerrettich, Salz und Pfeffer, 4 EL Öl, 125 ml Wasser, 1 Eisbergsalat, grüner Salat oder Pflücksalat, 1 Salatgurke, 5 Tomaten und 1 rote Paprika

Zubereitung:

Schnitzel salzen und pfeffern und in Streifen schneiden und im heißen Butterschmalz ausbacken. Das Gemüse putzen/waschen und zu einem gemischten Salat verarbeiten. Für die Marinade alles in ein Schraubglas geben und gut durchschütteln. Die Marinade über den gemischten Salat gießen, ein paar Zwiebelringe und die Schnitzelstreifen darauf legen und servieren. Der Salat kann beliebig erweitert werden z. B. mit Mais, roten Bohnen etc...