Schnitzelbrot mit Gemüse und Soja-Sauce

Frische Baguette, ein zartes Schweinsschnitzel von der Nuss, feingeschnittenes, würziges Gemüse und Salat braucht es für einen leckeren Snack, der warm, aber auch kalt gut schmeckt. Das Wichtigste: Das Schnitzel darf nur ganz kurz gebraten werden, sonst wird es zäh.

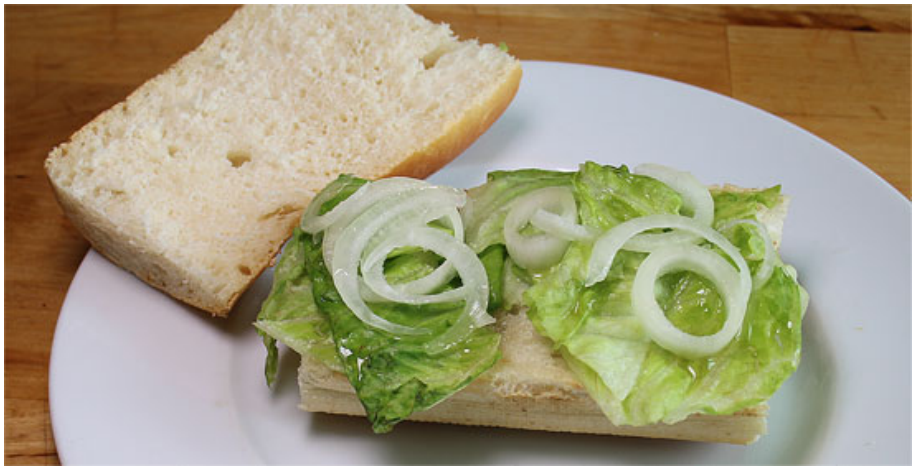
Zutaten

1	Schweinsschnitzel von der Nuss ca. 70g, 1cm dick
60g	Rüebli
60g	Lauch
1El	Soja-Sauce
1	grosses Lattichblatt
	Zwiebelringe
	Balsamico
	Tafelbutter
	Bratbutter
	Salz und Pfeffer
	Baguette

Zubereitung

Lauch halbieren und längs zur Faser zu dünnen Streifchen schneiden. Rüebli schälen und mit dem Sparschäler zu dünnen Scheiben schneiden, danach mit einem scharfen Messer zu schmalen Streifen schneiden. Zusammen in Butter sanft dünsten bis das Gemüse knapp weich ist. Soja-Sauce zugeben, vermischen und bis zum Anrichten warmhalten.

Den Kiel aus dem Lattichblatt herausschneiden. Blattgrün zu groben Stücken schneiden. 3 Zwiebelringe schneiden.

Baguette längs halbieren, mit dem Lattich und der Zwiebel belegen und mit wenig Balsamico beträufeln.

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. In Bratbutter beidseitig maximal 1 Minuten heiss anbraten. Schnitzel auf die Baguette legen, Gemüse daraufgeben und die zweite Baguettehälfte auflegen.