

## Rote Bete-Schnitzel mit Käsesauce

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rote Bete – 1 Ei – 8 EL Semmelbrösel – Pfeffer – Salz – Mehl – Butterschmalz – *Käsesauce*: 100 g Blauschimmelkäse – 200 g Schlagsahne

### Zubereitung:

- Die Rote Bete Knollen waschen und mit Schale ca. 50-60 Minuten ( je nach Größe auch kürzer) bissfest kochen
- Die Knollen aus dem Wasser nehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Dann völlig erkalten lassen
- Rote Bete in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Ei in einem tiefen Teller verquirlen, Semmelbrösel auf einem zweiten und etwas Mehl auf einem dritten Teller anrichten
- Rote Bete Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Beiseite stellen
- Für die Käsesauce den Käse mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit der Sahne in einem Topf erhitzen
- Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Rote Bete Scheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig braten und mit der Käsesauce servieren.
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

