



*Big taste, easy life!*

## Wiener Schnitzel mit Ruccola-Kartoffelsalat und Balsamicotomaten

Auch für viele Gäste gut vorzubereiten

### Zubereitung:

Das Suppengemüse in Olivenöl glasig dünsten. Petersilie klein hacken und dazu geben. 1 Dose geschälte Tomaten untermischen, salzen und pfeffern und ½ Stunde köcheln lassen (eventuell pürieren). Frikolinos in der Sauce aufwärmen und mit Parmesan servieren.



### Zutaten für 2 Personen

- 2 Stück Abbelen TK-Wiener Schnitzel (Inhalt 6 Stück)
- 1 500 g Becher Kartoffelsalat (Fertigprodukt)
- 1 Bund Ruccola
- 250 g Cocktailtomaten
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- 3 Zweige Basilikum

**Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG**  
Kempener Strasse 22  
D-47918 Tönisvorst/Germany  
Tel.: +49-(0)2156/9789-0  
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: [info@abbelen.de](mailto:info@abbelen.de)  
Internet: [www.abbelen.de](http://www.abbelen.de)