

Putennuggets oder Fischnuggets mit Ofenkartoffeln und Dillsauce



Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Putenschnitzel oder Fischfilets	Waschen, trocken tupfen, jeweils in etwa 6 gleich große Stücke schneiden
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	Auf beiden Seiten würzen, den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln!
2 EL	Mehl	Zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbrösel wenden, Panade gut fest drücken, Schnitzelchen nicht aufeinander legen.
1	Ei, verquirlt	
4 EL	Semmelbrösel	
reichlich	Butter oder Butterschmalz	In einer beschichteten Pfanne Butter schmelzen, bis sie schäumt, Fleisch einlegen, zurück schalten und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Beim Wenden nochmals Fett zugeben.
500 g	Kartoffeln	Waschen, in Spalten schneiden
2 EL	Öl	Blech mit Backpapier belegen, Kartoffeln darauf legen, mit Öl und Salz mischen, bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.
etwas	Salz	
1 Zweig	Dill	Dill fein schneiden, mit den restlichen Zutaten zu einem Dipp mischen, Zitronenschleifen schneiden und zur Garnierung verwenden.
etwas	Zitronensaft	
1 Prise	Salz	
1 Prise	Zucker	
½ Becher	Crème Fraîche	