



Putenschnitzel in Kürbiskernpanade

dazu Kartoffeln mit Zitrone und Petersilie



30-40min



2 Personen

Heute gibt es Putenschnitzel! Gehackte Kürbiskerne machen die Panade besonders knusprig und geben dem Schnitzel ein leicht nussiges Aroma. Dazu gibt es geröstete Kartoffeln mit Zitrone und frischer Petersilie und einen Klecks Cranberry-Ketchup. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Putenbrustfilet
- 1 Packung Kürbiskerne
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 1EL Butter ⁷
- 1EL Tomatenketchup
- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Frischhaltefolie
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

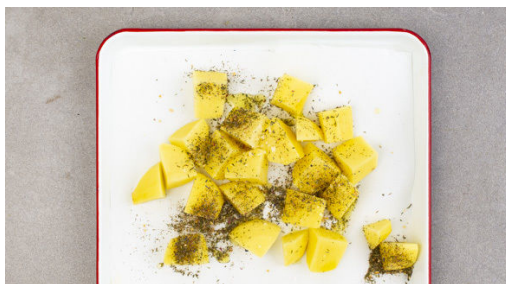
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 45.9g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 48.3g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl, **1EL Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen und 15-20Min. rösten, bis die **Kartoffeln** knusprig und goldbraun sind.



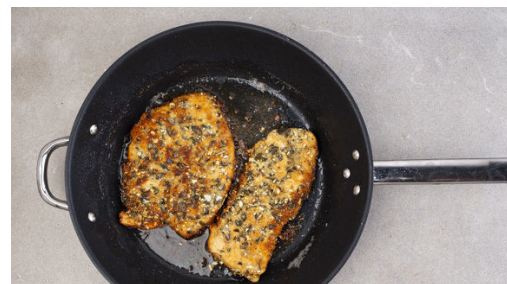
4. Fleisch panieren

2EL Mehl auf einem Teller bereitstellen. Auf einem weiteren Teller 1 Ei mit etwas Wasser verquirlen. Die **Kürbiskerne** und das **Panko-Paniermehl** auf einem dritten Teller mit 1/2-1TL Salz vermengen. Das **Fleisch** der Reihe nach erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der **Kürbiskernmischung** wenden. Die **Panade** etwas andrücken.



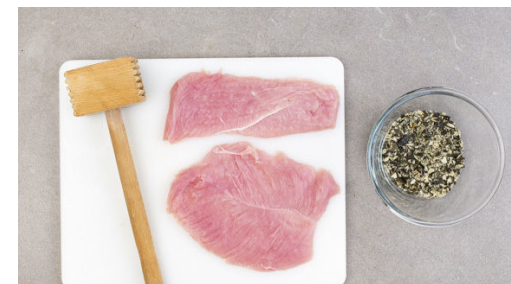
2. Zitronenbutter zubereiten

Ca. **1/2TL Zitronenschale** abreiben und mit 1-2TL zimmerwarmer Butter und 1 Prise Salz vermengen. Die **Cranberrys** in etwas heißem Wasser einweichen.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 4-5EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Falls die **Panade** zu schnell bräunt, die Hitze reduzieren. Das **Fleisch** auf einem Teller beiseitestellen. Den **Bratensatz** mit 150ml Wasser ablöschen. Die **Cranberrys** abgießen, fein hacken, in die Pfanne geben und 2-3Min. köcheln lassen.



3. Fleisch klopfen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie z. B. mit einer schweren Pfanne flach klopfen. Falls die **Fleischstücke** sehr dick sein sollten, diese zuvor mit einem Messer horizontal auf, aber nicht durchschneiden, aufklappen und dann flach klopfen. Die **Kürbiskerne** fein hacken oder in eine Plastiktüte geben und klein klopfen.



6. Garnitur vorbereiten

Die **Cranberrys** ggf. pürieren und mit 1EL Tomatenketchup verrühren. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Kartoffeln** mit der **Zitronenbutter** und der **Petersilie** vermengen und mit den **Schnitzeln** anrichten. Mit dem **Cranberry-Ketchup** und den **Zitronenspalten** servieren.