



Kalbsschnitzel mit Zucchini und Salbei-Kartoffeln

 30-40Min.  3-4 Personen

Das Salbeikraut hilft nicht nur bei Zahnpflege oder bei Magenbeschwerden. Angebraten in schäumender Butter verleiht es deinen gekochten Kartoffeln eine angenehme Würze! Dazu gibt es ein saftig gegartes Kalbsschnitzel und Zuchingemüse mit Petersilie. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 40g Butter ⁷
- 10g frischer Salbei
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 15g frische Petersilie
- 1 Packung Kalbsschnitzel
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 600.0kcal, Fett 23.9g, Eiweiß 37.3g, Kohlenhydrate 53.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** in ca. 15-20Min. bissfest kochen, dann abgießen und abkühlen lassen.



4. Zucchini garen

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen und die **Zwiebeln** darin 1-2Min. glasig dünsten. Die **Zucchini** dazugeben und ca. 4-5Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die **gehackte Petersilie** untermischen. Das **Zucchini Gemüse** aus der Pfanne nehmen und warm halten. Die Pfanne auswaschen.



2. Zucchini schneiden

Währenddessen die **Zucchini** längs vierteln und in schräge, ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.



5. Schnitzel braten

In der Zwischenzeit das **Kalbsschnitzel** in drei bis vier gleich große Stücke schneiden, nach Wunsch etwas flach klopfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann in etwas Mehl wenden. Die **Schnitzel** in einer ofenfesten, mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl ca. 1-2 Min von jeder Seite bei hoher Hitze anbraten, dann für ca. 6-8Min. im Ofen nachgaren.



3. Kräuter schneiden

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken.



6. Kartoffeln braten

Die **Butter** in der Gemüsepfanne auf niedriger bis mittlerer Hitze kurz aufschäumen lassen, dann den **Salbei** hinzugeben und 1-2Min. frittieren. Die **Kartoffeln** dazugeben, bei geringer Hitze rösten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kalbsschnitzel** mit dem **Zuchinigemüse** und den **Salbei-Kartoffeln** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**