



## Schnitzel in Kürbiskernpanier

und Erdäpfel in Zitronenbutter



30-40min



2 Personen

Heute gibt es Schnitzel! Wir zaubern heute eine köstliche Alternative zur klassischen Semmelbröselpanier: Gehackte Kürbiskerne sorgen für eine besonders knusprige Panier und geben dem Schnitzel ein leicht nussiges Aroma. Diese Panier ist besonders in der Steiermark in jedem Gasthaus zu finden, wir sind der Meinung, dass ganz Österreich in den Genuss kommen sollte! Dazu gibts Erdäpfel in frische...

## Was du von uns bekommst

- Putenschnitzel
- Preiselbeermarmelade
- Kürbiskerne
- Erdäpfel
- Semmelbrösel <sup>1</sup>
- Zitrone
- Erdäpfelgewürz
- frische Petersilie

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Ei
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Fleischklopfer
- große Pfanne
- Klarsichtfolie
- Küchenreibe
- Sparschäler

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

### Allergene

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

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 866.0kcal, Fett 41.3g, Eiweiß 54.5g, Kohlenhydrate 63.3g



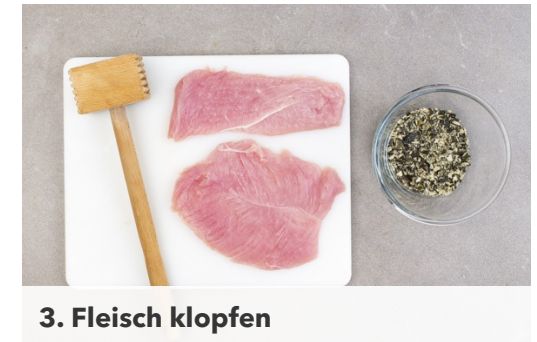
1. Erdäpfel vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Erdäpfel** schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, dann die Scheiben in 1cm dicke Würfel schneiden. **Erdäpfelwürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit 1/2TL Salz, 1EL Olivenöl und 1EL der **Gewürzmischung** vermengen.



2. Erdäpfel rösten

Die **Erdäpfel** im Backrohr 15-20Min. knusprig und goldbraun backen. Währenddessen 1/2TL **Zitronenschale** abreiben und mit 1-2TL zimmerwarmer Butter und 1 Prise Salz vermengen.



3. Fleisch klopfen

Die **Putenschnitzel** wenn nötig unter einer Schicht Frischhaltefolie mit Hilfe eines Fleischklopfers oder einem schweren Gegenstand flach klopfen. **Kürbiskerne** fein hacken oder in eine Plastiktüte geben und klein klopfen.



4. Panier zubereiten

Nun 2EL Mehl auf einem Teller verteilen. Ein **Ei** in einem tiefen Teller verquirlen und mit einem Schuss Wasser vermengen. **Kürbiskerne** und **Semmelbrösel** mit 1/2-1TL Salz auf einem weiterem Teller vermengen. **Schnitzel** nun erst im Mehl wenden, dann gleichmäßig mit dem Ei bedecken und zuletzt in der **Kürbiskernmischung** wenden.



5. Fleisch braten

Inzwischen eine große Pfanne mit 4-5EL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, die **Schnitzel** darin auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun braten. Evtl. mehr Öl nachgießen, damit die **Schnitzel** gleichmäßig braten und die Hitze etwas runterdrehen, falls die **Panier** zu dunkel wird.



6. Fertigstellen

Währenddessen **Petersilienblätter** grob hacken, **Zitrone** halbieren und in Spalten schneiden. **Preiselbeermarmelade** mit 1EL Wasser verrühren. Die **Erdäpfel** mit der **Zitronenbutter** und **Petersilie** vermengen. Die **Schnitzel** und **Erdäpfelwürfel** auf Teller verteilen, **Preiselbeermarmelade** und **Zitronenspalten** dazu reichen.