

Putenschnitzel

mit würziger Senfcreme und Röstgemüse



30-40min



4 Personen

Mmmhh, wir können gar nicht aufhören, das knackige Röstgemüse in diesen wunderbaren Dip zu tunken! Der cremige Dip bekommt durch Senf, frischen Dill und einen Hauch BBQ Sauce einen ganz besonderen Geschmack und harmoniert wunderbar mit den würzig marinierten Putenschnitzeln. Ein echter Hit für die ganze Familie! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- BBQ-Sauce ¹
- Honig
- Kapern
- Karotte
- Chicken spice mix
- Dill
- Sauerrahm ⁷
- Senf ¹⁰
- Kartoffelnetz
- Putenschnitzel

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 63.1g, Eiweiß 39.8g



1. Gemüse schneiden

Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. **Kapern** abgießen und kurz in kaltem Wasser einweichen lassen. Die **Erdäpfel** in ca. 1-2cm dicke Stifte oder Spalten schneiden, die **Karotten** schälen und ebenso in gleich große Stifte schneiden. Die **Kapern** grob hacken. Achtung, die **Kapern** sind sehr salzig. Wer es nicht so salzig mag, verwendet nur die Hälfte.



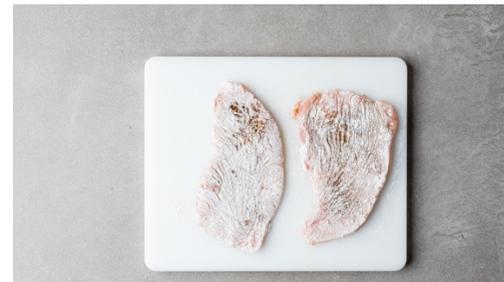
4. Sauce mischen

Den **Senf** mit 1TL **Honig**, **BBQ Sauce** und dem **Sauerrahm** verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, dann den gehackten **Dill** unter die **Sauce** rühren.



2. Gemüse backen

Die **Erdäpfel**, **Karotten** und **Kapern** mit 1EL Öl, 1TL Salz und Pfeffer mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 25-30Min. im Backrohr goldbraun und knusprig backen.



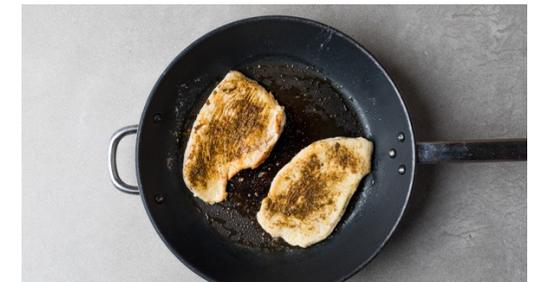
5. Fleisch würzen

In der Zwischenzeit das **Fleisch** mit der **Gewürzmischung** einreiben. Anschließend 2EL Weizenmehl und 1/2TL Salz mischen. Die **Schnitzel** im Mehl wenden.



3. Dill schneiden

Inzwischen den **Dill** ohne Stängel fein schneiden. Ein paar **Dillspitzen** für die Garnitur beiseite legen.



6. Schnitzel braten

Eine mittelgroße Pfanne mit 2EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Schnitzel** darin von jeder Seite ca. 2-3Min. goldbraun anbraten, wenn nötig, mehr Öl dazugeben. **Schnitzel** mit dem **Dip** und dem **Röstgemüse** servieren, mit den übrigen **Dillspitzen** garnieren.