WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Parmesan-Putenschnitzel mit Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel (je circa 180 g)
1 kg Kartoffeln
100 g Speck
1 EL Öl
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 TL Senf
60 ml Weißweinessig
3 Eier
4 EL Milch
50 g Parmesan
4 EL Mehl
3 EL Butterschmalz
Schnittlauch

Nährwerte:

Pro Portion ca. 751 kcal, 27 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 61 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 40 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

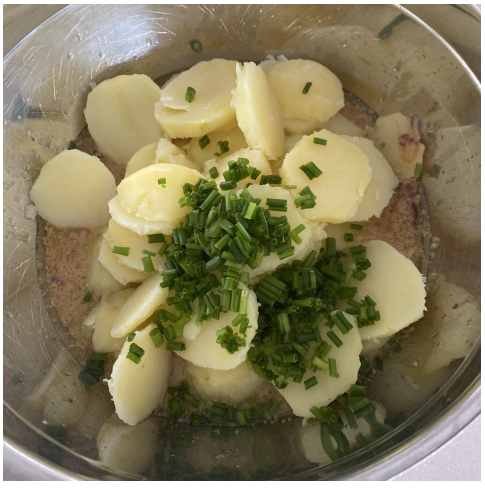
Parmesan-Putenschnitzel mit Kartoffelsalat

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln mit Schale kochen, auskühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Dann den Speck in 1 EL ÖL circa 3 bis 4 Minuten auslassen.

2. Brühe, fein gewürfelte Zwiebel, Senf und Essig zufügen, einmal aufkochen…

3. …und mit den gekochten Kartoffeln und dem klein geschnittenen Schnittlauch mischen. Etwas ziehen lassen.



Parmesan-Putenschnitzel mit Kartoffelsalat

4. Jetzt die Eier aufschlagen und mit der Milch und dem geriebenen Parmesan mischen.

5. Als nächstes die Putenschnitzel erst in Mehl, dann in der Eier-Parmesan-Mischung wenden…

6. …und anschließend in heißem Butterschmalz von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten braten.

7. Und jetzt nur noch die Parmesan-Putenschnitzel mit dem Kartoffelsalat

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Parmesan-Putenschnitzel mit Kartoffelsalat

anrichten und genießen.

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**