

Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
700 g Hokkaido
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
4 Eier
Petersilie
2 EL Stärke
1 TL Paprikapulver edelsüß
0.5 TL Muskat
Salz und Pfeffer
4 EL Öl
80 g Pekannüsse
6 EL Paniermehl
1 TL italienische Kräuter
100 g Mehl
100 g Mayonnaise
2 EL Cranberries



Nährwerte:

Pro Portion ca. 870 kcal, 53 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade

Zubereitung:

1. Kürbis, Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben und...



2. ...mit 2 Eiern, Stärke, gehackter Petersilie, Paprikapulver, Muskat und einer guten Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Anschließend zu kleinen Talern formen und in 2 EL Öl von jeder Seite circa 7 bis 10 Minuten anbraten. Bis zum Anrichten bei 80 Grad im Ofen warmhalten.



Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade

4. Jetzt die Pekannüsse hacken und mit Paniermehl und italienischen Kräutern mischen.



5. Putenschnitzel erst in Mehl, dann in 2 verquirlten Eiern...



6. ...und zum Abschluss in der Pekannuss-Mischung wenden und leicht andrücken.



7. Anschließend die panierten Putenschnitzel in 2 EL ÖL von jeder Seite

Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade

circa 3 bis 4 Minuten goldbraun ausbacken.



8. Die Mayonnaise mit den Cranberries mischen.



9. Zum Schluss die Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade mit den Kürbiströti und der Cranberry-Mayonnaise anrichten und genießen.



Putenschnitzel in Pekan-Nusspanade



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-gefluegel.de**