Amerikanisches Schnitzel mit Ofenkartoffeln

Fleisch-Gerichte » Puten

Zutaten (4 Personen)

» 4 gr. Kartoffel(n)
» 4 Putenschnitzel
» 400g Zucchini
» 100g Erdnüsse
» 80g Semmelmehl
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 50g Mehl
» 4 EL Öl
» 20g Butter/Margarine
» 400g Saure Sahne
» Limettenscheibe(n)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale einzeln in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 1 Stunde garen. Schnitzel waschen und trockentupfen. Schnitzel etwas flacher klopfen. Zucchini putzen, waschen und in Stifte schneiden. Erdnüsse grob hacken und mit dem Semmelmehl vermengen. Ei verquirlen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Semmelmehl wenden. Die Panade etwas andrücken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin ca. 6min braten. Fett erhitzen, Zucchini darin ca. 4min dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus der Folie nehmen. Kartoffeln einritzen, saure Sahne darauf verteilen. Schnitzel und Zucchini anrichten. Mit Limettenscheiben garnieren. Kartoffeln dazu servieren.

Nährwerte: 850kcal/E60g/F45g/KH47g pro Portion

angelegt am: 16.09.2004 Rezept-Nr: 1315

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke