

„Meli und die gute Küche“

Rezept Nr 5: „Pute mit Parmesan-Tuning“



Zutaten: 4 Putenschnitzel
2 kleine Packungen geriebenen Parmesan
1 Ei
1 Esslöffel Butter
1 Zucchini
1 Paprika
1 Fenchel
1 große Tomate
1 Päckchen Schafskäse
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel gutes Olivenöl

Die 4 Putenschnitzel in jeweils 3 gleichgroße Teile schneiden. Das Ei aufschlagen, in einem Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Parmesankäse in einen weiteren Teller geben.

Die Schnitzelteile nun erst im Ei wenden und anschließend mit dem Parmesan panieren. Die Butter in der Pfanne erhitzen, die Schnitzel dazugeben und schön kross anbraten, erst danach wenden, so wird verhindert, dass der Parmesan in der Pfanne kleben bleibt.

Das Gemüse grob in Würfel schneiden, Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch und Fenchel dazugeben. Jetzt erst, wegen der Garzeit, den Rest des Gemüses mit in die Pfanne geben und anbraten. Zum Schluss den Schafskäse dazu und durchrühren bis dieser schön cremig ist. Jetzt noch mit Pfeffer und Salz würzen!

Guten Appetit!