



Kürbiskernschnitzel mit gebackenen Champignons und Petersilienkartoffeln

Zubereitung

Zu Beginn wird das Putenfleisch mit einem scharfen Messer in circa einen Zentimeter dicke Stücke geschnitten und anschließend zwischen einer Folie mit dem Küchenhammer etwas flach geklopft. Das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern.

Zwei flache Teller, in denen das Mehl und die Semmelbrösel kommen und ein Suppenteller, in dem das mit einem Schuss Milch verquirlte Ei kommt werden vorbereitet. Die Kürbiskerne grob hacken und mit den Semmelbröseln vermengen. Die Putenschnitzel in Mehl beidseitig wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen, abtropfen lassen und zum Schluss im Bröselgemisch wälzen und etwas andrücken.

In einer hohen Pfanne sollen die Schnitzel in heißem BONA Pflanzenöl schwimmend knusprig ausgebacken werden. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen und warm halten.

Dazu passend herrlich gebackene Champignons und Petersilienkartoffeln.

Das Rezept inkl. Foto stammt von BONAFamilie-Fan Nicole Zallinger im Rahmen des BONAFamilie-Fanpaket Gewinnspiels.

Zutaten

2 Personen

2 Stk. Putenschnitzel

3 EL Mehl (glatt)

1 Ei

50 g Kürbiskerne

45 g Semmelbrösel

2 Prisen Salz

1 Prise Pfeffer

300ml Bona Pflanzenöl