

KÜRBIS-SCHNITZEL

RUNDE SACHE FÜR DEN GAUMEN!

andersARTig



FÜR 4 PERSONEN

1 kg Butternut-Kürbis
100 g Mehl
2 Eier
1 Prise Paprikapulver
Salz, Pfeffer
150 g Paniermehl
70 g geriebenen Parmesan
50 g geriebene Walnüsse
Gehackte Petersilie
Öl zum Anbraten

SO EINFACH GEHT'S!

Kürbis waschen und in ca. 1,5 cm dicke **Scheiben** schneiden (nicht halbieren, nicht schälen). Kerne in der Mitte mit einem Löffel herausnehmen, so dass schöne Ringe entstehen.

Drei Teller für die **Panade** herrichten: auf den ersten Teller das Mehl geben; auf dem zweiten Teller Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit einer Gabel verquirlen; auf dem dritten Teller Paniermehl mit dem Käse, geriebenen Walnüssen und Petersilie mischen.

Jede Kürbis-Scheibe nun zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend im Paniermehl-Käse-Gemisch wälzen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbisschnitzel darin für ca. 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Tipp: Dazu passt Feldsalat und Kräuterquark.

RUNDE SACHE FÜR DEN GAUMEN!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de