

Puten-Schnitzel mit Käse-Spätzle und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Putenschnitzel:

2 Putenbrustschnitzel, a 150 g	2 Eier	50 g Parmesan
25 g Butter	75 g Paniermehl	50 g Mehl
6 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Käsespätzle:

2 Zwiebeln	2 Eier	75 g Emmentaler
200 g Mehl	Olivenöl	Muskatnuss
Salz		

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zitrone	2 EL Schmand
200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Putenschnitzel:

Die Putenbrustschnitzel waschen, abtupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben, die Eier mit Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen, den Parmesan hobeln und mit dem Paniermehl in einem tiefen Teller vermischen.

Die Putenbrustschnitzel im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wenden. Butter und Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Putenbrustschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 min. goldbraun braten.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Käsespätzle:

Mehl, Eier und 100 ml Wasser in einer Schüssel mischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig blasig schlagen und kurz ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Den Emmentaler hobeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Spätzleteig in eine Spätzle-Presse geben, in das kochende Wasser drücken und umrühren. Nach ca. 2-3 min. die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen.

Die Spätzle mit dem Emmentaler in einer Schüssel schichten. Mit den Zwiebelringen abdecken.

Für den Gurkensalat:

Die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zitrone auspressen, den Dill klein hacken. Sahne, Schmand, Zucker, etwas Zitronensaft und Dill zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette unter die Gurkenscheiben heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stüring am 08. Januar 2019