

Puten-Schnitzel mit Obst-Salat

Für 4 Portionen):

Schnitzel:

4 Putenschnitzel Pfeffer, Salz Zucker, Olivenöl

Butterschmalz

Obstsalat:

$\frac{1}{2}$ Ananas 2 Kiwis 1 Mango

1 kleine Papaya 1 Orange 1 Becher Crème-fraîche

2 EL Orangenmarmelade 1 Limette Zucker

Schnitzel:

Putenschnitzel salzen und pfeffern. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Putenschnitzel darin scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Schnitzel etwa 6-8 Minuten braten.

Obstsalat:

Früchte schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zucker und Limetensaft würzen.

Den Obstsalat auf Teller geben. Darauf 1 Löffel Crème fraîche und etwas Orangenmarmelade platzieren. Zu den Schnitzeln servieren.

Rainer Sass am 28. Juli 2019