

Putenschnitzel mit Zucchini



Portionen: 4
Vorbereitungszeit: 40 min.
Garzeit: 20 min.
Gesamtzeit: 1 h

Zutaten

- * 4 Putenschnitzel
- * Pfeffer
- * Salz
- * 2 EL Butter
- * Fett für die Form
- * 75 dag Zucchini
- * 2 Eier
- * 2 dag Mehl
- * 2 EL Semmelbrösel
- * 6 EL Rahm
- * Muskat
- * 30 dag Joghurt
- * 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- * 1/2 Zitrone
- * Zucker
- * 2 EL Öl

Zubereitung

Gepfefferte Putenschnitzel in Butter anbräunen, salzen und in feuerfeste Form legen. Ca. 10 dag grob geraspelte Zucchini gut ausdrücken. Eigelb, Mehl, Semmelbrösel und Rahm verrühren, mit Gewürzen abschmecken. Zucchiniraspel und Eischnee unterheben. Masse auf die Schnitzel verteilen, bei ca. 200 °C 20 Minuten backen.

Joghurtsauce:

Joghurt, Knoblauch, Zitronensaft verrühren und mit Gewürze abschmecken. Restliche Zucchini in Streifen schneiden und in Öl 2 Minuten braten – würzen – und als Beilage servieren.