

Rezept

Blitzschnitzel mit Gnocchisalat

Ein Rezept von Blitzschnitzel mit Gnocchisalat, am 22.06.2024

Zutaten

600 g Zucchini	3 EL Olivenöl
400 g Gnocchi (Kühlregal)	2 EL Aceto balsamico bianco
2 TL Pesto (Glas)	Salz
Pfeffer	50 g Mehl (Type 1 050)
4 dünne Schweineschnitzel (ca. 300 g)	1 Ei
3 EL Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 13 g F, 26 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden, dicke Zucchini längs vierteln, dünnere nur halbieren, kleine ganz lassen. Die Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zucchini darin unter Rühren braten, bis sie leicht bräunen. Dann die Gnocchi dazugeben und 4-5 Min. mitbraten. Vom Herd nehmen und mit Balsamico, 1 EL Öl und Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Mehl in einem tiefen Teller bereitstellen. Die Schnitzel salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Das Ei mit dem übrigen Mehl in einem zweiten Teller verquirlen. Die Milch unterrühren und mit Salz würzen.
4. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel im Teig wenden, abtropfen lassen und im heißen Öl von beiden Seiten ausbacken. Mit dem Gnocchisalat anrichten. Übriggebliebenen Teig zu einem Pfannkuchen backen.