Rezept

Hähnchenschnitzel mit Zucchini und Austernpilzen

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel mit Zucchini und Austernpilzen, am 19.04.2024

Zutaten

2	Hähnchenschnitzel (à ca. 150 g)
	Pfeffer
300 g	Austernpilze
	gemahlener Koriander
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Salz
2	mittelgroße Zucchini (ca. 500 g)
3 EL	Rapsöl
	Saft von 1/2 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 366 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenschnitzel kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und vorsichtig plattieren. Salzen und pfeffern.

2. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Austernpilze putzen, größere Pilze vierteln, die restlichen halbieren.

3. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. In Alufolie gewickelt warm stellen.

4. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, die Zucchini darin unter Rühren ca. 5 Min. anbraten, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Die Pilze dazugeben, 1 Min. rühren, kräftig mit Koriander würzen, mit dem Zitronensaft ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Das Gemüse auf Tellern anrichten, die Putenschnitzel auspacken und darauf legen. Mit Schnittlauch bestreut sofort servieren.