

Rezept

# Hähnchenschnitzel mit Zucchini und Austernpilzen

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel mit Zucchini und Austernpilzen, am 04.06.2023

## Zutaten

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

## 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.