

Rezept

Mini-Schnitzel mit Bärlauchkruste

Ein Rezept von Mini-Schnitzel mit Bärlauchkruste, am 09.06.2026

Zutaten

800 g kleine, junge Kartoffeln (z. B. Drillinge)	50 g Haselnusskerne
2 Scheiben trockenes Toastbrot	1 großes Bund Bärlauch
ca. 10 EL Olivenöl	50 g frisch geriebener Pecorino (oder Parmesan)
1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	12-14 kleine Kalbs- oder Putenschnitzel (je ca. 100 g)
2 Eiweiße	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit wenig Wasser bei mittlerer Hitze in ca. 15 Min. knapp weich kochen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. Für das Pesto die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen, dann die Häutchen abreiben. Das Brot entrinden und etwas zerkleinern. Den Bärlauch waschen und trocken schütteln, die harten Stiele entfernen. Bärlauch, Haselnüsse und Brot mit 6 EL Olivenöl mittelfein pürieren. Pecorino und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto zugedeckt beiseitestellen.
3. Die Schnitzel kalt waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in 2-3 Portionen braten. Dafür jeweils etwas von dem übrigen Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 1 Min. scharf anbraten.
4. Die Schnitzel herausnehmen und nebeneinander auf ein Backblech setzen. Die Kartoffeln ungeschält halbieren, in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl mischen und um die Schnitzel herum aufs Blech geben. Zugedeckt beiseitestellen.
5. Vor dem Servieren den Backofen auf 220° mit Grillfunktion vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und das Pesto unterrühren. Die Mischung auf den Schnitzeln verteilen. Die Kartoffeln leicht salzen.
6. Schnitzel und Kartoffeln im Ofen (oben, Umluft 200°) ca. 6 Min. überbacken, bis sich die Bärlauchkruste leicht zu bräunen beginnt.