

## Rezept

# Puten-Piccata mit Paprika-Konjaknudeln

Ein Rezept von Puten-Piccata mit Paprika-Konjaknudeln, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>2</b> dünne Putenschnitzel (á ca. 125 g)              | <b>1</b> Ei (M)                                |
| Salz   | Pfeffer  |
| <b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan                   | <b>2 EL</b> gemahlene Haselnusskerne           |
| <b>1 Packung</b> Konjak-Spaghetti (250 g Abtropfgewicht) | <b>1</b> kleine Zwiebel                        |
| <b>1</b> gelbe Paprikaschote                             | <b>2 1/2 EL</b> Olivenöl                       |
| <b>2 EL</b> scharfes Ajvar                               | <b>1 TL</b> Agavendicksaft (ersatzweise Honig) |
| <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver                      |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 27 g F, 45 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen. Die Schnitzel jeweils quer halbieren.
2. Das Ei in einem tiefen Teller mit Salz und Pfeffer verquirlen. Parmesan und Nüsse auf einem flachen Teller mischen. Die Schnitzel zuerst durchs Ei ziehen, dann in der Käse-Nuss-Mischung wenden, dabei die Panade leicht andrücken. Schnitzel in den Kühlschrank stellen.
3. Spaghetti in ein Sieb abgießen, kalt abwaschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. Paprika vierteln, von Kerngehäuse und Trennwänden befreien, waschen und quer in dünne Streifen schneiden.
4. ½ EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Paprika darin 2 Min. anbraten. Ajvar und Agavendicksaft dazugeben und 1 Min. mitbraten. 100 ml Wasser angießen. Die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Die Spaghetti untermischen und in der Sauce köcheln lassen, bis die Schnitzel fertig sind.
5. Restliches Olivenöl in einer zweiten beschichteten Pfanne erhitzen. Die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schnitzel mit den Paprikanudeln auf zwei Teller verteilen und sofort servieren.