

Rezept

Putenschnitzel mit Auberginenpüree

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Auberginenpüree, am 10.06.2026

Zutaten

500 g Auberginen	Salz
1 EL Zitronensaft	100 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe	1 EL TK-Italienische-Kräutermischung
Pfeffer	2 Zwiebeln
400 g Tomaten	2 Putenschnitzel (à 150 g)
1 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 332 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, schälen und würfeln. In einem Sieb mit 1 TL Salz bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. 10 Min. ziehen lassen.
2. Die Brühe in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen, die Kräuter unterrühren. Die Auberginenwürfel trockentupfen, in die Brühe geben und offen bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. weich kochen. Pürieren, salzen und pfeffern. Warm halten.
3. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Tomaten waschen und würfeln, Kerne und Stielansätze entfernen. Die Schnitzel kalt abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2 Min. goldbraun braten. In Alufolie gewickelt warm halten.
4. Die Zwiebeln im verbliebenen Bratsatz glasig dünsten. Die Tomaten zugeben und 5 Min. schmoren. Salzen, pfeffern und zum Püree und den Schnitzeln anrichten.