Rezept

Putenschnitzel mit Zucchinisauce

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Zucchinisauce, am 11.11.2026

Zutaten

2	Zucchini
2 TL	Butterschmalz
	Salz
	1-2 TL Zitronensaft
2 EL	gehackte Zitronenmelisse
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Crème fraîche
	Cayennepfeffer
4	Putenschnitzel (à ca. 120 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Zucchini und Sellerie waschen, putzen, würfeln. In 1 TL Butterschmalz andünsten, mit 100 ml Wasser in 5-7 Min. garen. Mit Crème fraîche pürieren, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

2. Schnitzel im übrigen Butterschmalz von beiden Seiten 4-5 Min. braten, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Sauce und Zitronenmelisse servieren.