

Rezept

Putenschnitzel mit Zucchinisauce

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Zucchinisauce, am 24.09.2023

Zutaten

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

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.