

Rezept

Putenschnitzelchen mit gegrilltem Gemüse

Ein Rezept von Putenschnitzelchen mit gegrilltem Gemüse, am 31.05.2023

Zutaten

Salz	1 gelbe Paprikaschote
1 Zucchini	150 g kleine Champignons
1 Zwiebel	6 Kirschtomaten
3 EL Olivenöl	3 EL Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 TL getrocknete Kräuter der Provence
200 g Nudeln	4 kleine Putenschnitzel (je 60 g)
4 (Holz-)Spieße nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser für die Nudeln in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grill im Backofen oder einen Tischgrill aufheizen. Das Gemüse waschen und putzen. Paprikaschoten entkernen. Das Gemüse bis auf die Champignons und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse nach Belieben auf Spieße stecken.
2. 2 EL Olivenöl mit der Brühe sowie mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence verquirlen. Das Gemüse mit Hilfe eines Backpinsels damit einstreichen. Auf oder unter dem heißen Grill ca. 10 Min. grillen, zwischendurch wenden.
3. Inzwischen die Nudeln in dem kochenden Salzwasser nach der Packungsangabe bissfest garen. Gleichzeitig das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.
4. Die Putenschnitzel kalt abwaschen und abtrocknen. Salzen, pfeffern, in die Pfanne legen und von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Das Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit wenig Wasser lösen. Alternativ können die Schnitzelchen auch auf dem Tischgrill gebraten werden.
5. Die Nudeln abtropfen lassen, mit den Schnitzelchen und dem Gemüse anrichten, den Bratenfond darüberträufeln.