

# UNSER



# REZEPT

## DER WOCHE

# PATISSON-“SCHNITZEL”

| Zutaten       |                       | Zubereitung  |
|---------------|-----------------------|--|
| 1             | Patisson-Kürbis       | 1. Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Die Hälften in etwa 1 cm breite Spalten schneiden und für 10 min in heißem Wasser blanchieren.  |
| 50 g<br>80 ml | Mehl<br>Pflanzendrink | 2. Das Mehl gut mit dem Pflanzendrink vermischen.  |
| 100 g         | Semmelbrösel          | 3. Die Semmelbrösel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen  |
| 100 g         | Mehl                  | 4. Die blanchierten Kürbisspalten abtupfen. Zum Panieren erst in Mehl wenden, dann in der Mehl-Pflanzendrink-Mischung und anschließend in den Semmelbröseln.                               |
| reichlich     | Öl                    | 5. Die panierten Kürbisspalten mit reichlich Öl in einer Pfanne anbraten, bis beide Seiten gold-braun sind.<br><br>6. Die “Schnitzel” vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen. |

**TIPP:** Die Patisson-“Schnitzel” passen wunderbar zu frischem Blattsalat oder Pasta-Gerichten!