

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 80 ml	Mehl 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. 6. Die “Schnitzel” vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

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