Artikel vom 19.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 01:42 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenschnitzel-mit-ziegenfrischkaesekruste-auf-baerlauch-bratkartoffeln

Putenschnitzel mit Ziegenfrischkäsekruste auf Bärlauch-Bratkartoffeln



Foto: IDG

Zutaten:

4 Putenbrustschnitzel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 EL Rapsöl

2 bis 3 Thymianzweige

50 g weiche Butter

75 g Panko-Semmelbrösel

75 g Ziegenfrischkäse

600 g festkochende Kartoffeln

3 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 bis 3 Zweige Rosmarin

½ Bund Bärlauch

75 g Walnusskerne

50 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in Öl anbraten. Thymianblätter mit Butter, Panko und Ziegenfrischkäse verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schnitzeln verteilen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden, Rosmarin zupfen, Bärlauch in Streifen schneiden, Walnusskerne in Stücke brechen. Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin zugeben, circa 3 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Bärlauch und Walnusskerne unterheben. Putenfleisch im Backofen bei 220 °C Oberhitze 5 Minuten goldgelb gratinieren.

IDG