

Kürbis Schnitzel



Pro Person rechnet man mit 1,5 - 2 Scheiben Kürbisschnitzel

Zutaten:	Zubereitung:
Butternuss-Kürbis	Den Teil mit den Kernen abschneiden und für eine Suppe aufheben. Den Teil des Butternuss-Kürbis, welcher nur noch Fruchtfleisch enthält, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schale von der Scheiben abschneiden. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.
100 g Mehl	Den Kürbis erst in Mehl wälzen.
1-2 Eier	in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Anschließend den Kürbis gut im Ei wenden.

Semmelbrösel 100 g fein geriebener Parmesan-Käse	Brösel und Käse gut miteinander vermengen und die Kürbisscheiben in der Mischung panieren.
Butter	in einer Pfanne schmelzen und den Kürbis von beiden Seiten bei mäßiger Hitze goldbraun braten. Im Backrohr bei 100 Grad Umluft warm gehalten, werden die Schnitzel schön weich. Legen sie die gebratenen Scheiben auf einem Backblech schön nebeneinander, damit die Kruste kross bleibt.

Dazu passt Kräuterquark und Salzkartoffeln mit frischer Petersilie

Tipp: Die Kürbisscheiben schmecken auch, wenn sie nur mit Salz, Pfeffer gewürzt und in Ei gewendet langsam in Butter gebraten werden.