



REUTER & STURM



PRICKELND · EXKLUSIV · PUR

Reuter & Sturm

Parmesanschnitzel MIT *Ofengemüse*

Sektempfehlung: REUTER & STURM – Roter Riesling BRUT

Zutaten für 4 Personen

Ofen-Gemüse

- 1 grüne Zucchini (mittel groß)
- 1 gelbe Zucchini (mittel groß)
- 4 rote Zwiebeln
- 1 Fenchel
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 2 x Knoblauchzehe
- 2 x 2 EL Olivenöl
- 2 x ½ TL Rosmarin
- 2 x ½ TL Thymian
- grober Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 EL frisches, geschnittenes Basilikum
- 1 EL frischer, gehackter Petersilie
- 1 EL frische Schnittlauchröllchen

Putenschnitzel im Parmesanmantel

- 4 Putenschnitzel á 180 g
- ca. 150 g Mehl
- 3 Eier (Größe M)
- 300 gr. Parmesankäse gehobelt
- grober Pfeffer aus der Mühle
- etwas frisch geriebener Muskat
- 250 ml Pflanzen-Öl zum Braten

Zubereitung Ofen-Gemüse

1. Den Backofen auf 230° Grad Umluft oder 210° Umluftgrill vorheizen.
2. Zucchini waschen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen, dann in 4 cm breite Halbmonde schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Die Zwiebeln schälen, vierteln, zu den Zucchini geben. Den Knoblauchschälen und in feine Würfel schneiden, 1 Zehe davon zu den Zucchini und Zwiebeln geben. Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl, ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In dieser Zeit den Fenchel vierteln, vom Grün und Strunk befreien und in Streifen schneiden und in eine zweite Schüssel geben. Die Paprika waschen, trocknen, den Strunk entfernen und in ca. 3 x 4 cm große Stücke schneiden, zum Fenchel geben. Das Gemüse mit dem restlichen Olivenöl, Rosmarin, Thymian und den Knoblauchwürfel mischen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Schüssel mit Zucchini und Zwiebeln auf einem Backblech verteilen, die Schüssel mit Paprika und Fenchel auf dem zweiten Blech verteilen.
4. Als erstes die Zucchini in den Backofen schieben und nach 15 Minuten das zweite Blech dazu schieben und weitere 15 - 20 Minuten braten.
5. **WICHTIG:** Zwischendurch immer wieder die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann (ca. alle 5 Minuten).
6. Das fertig gebratene Gemüse mischen und mit dem Pfeffer, etwas Salz, einer Prise Zucker abschmecken. Dann die frischen, gehackten Kräuter untermischen und auf einer Platte anrichten. Warm zu den Schnitzel servieren.

Zubereitung Putenschnitzel im Parmesanmantel

7. Die 4 Putenschnitzel mit dem Fleischklopper vorsichtig und nur wenig klopfen.
8. Mit Pfeffer und dem frisch geriebenen Muskat würzen. Nicht salzen, der Käse ist salzig genug!
9. Die Eier gut aufschlagen. Die Schnitzel erst im Mehl wenden (nicht andrücken), anschließend in das Ei eintauchen und sofort in den Parmesanspänen wenden. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen, bis das Öl blasen schlägt. Wichtig: genügend Öl in die Pfanne geben, die Schnitzel müssen im Fett schwimmen.
10. Die Schnitzel in das heiße Fett geben und darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Aufpassen, dass der Käse nicht zu dunkel wird.
11. Die fertigen Schnitzel mit dem warmen Ofengemüse servieren.
12. **SEKTEMPFEHLUNG:** Roter Riesling BRUT, Methode Traditionelle

Ich wünsche guten Genuss.

