




Erdnuss-Schnitzel mit Basmati-Reis an Karotten mit Petersilie und Honig



 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	7 St.
Salz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	5 EL
Basmatireis	300 g
Schweineschnitzel	600 g
Paniermehl	50 g
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Eier	2 St.
Erdnuskerne, geröstet und gesalzen	75 g
Frischkäse, natur	50 g
Honig	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne

1. Karotten schälen, in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Anschließend auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 15 Min. garen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.
2. In einem weiteren Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. glasig anschwitzen und den Reis unterrühren. Mit 700 ml Wasser auffüllen, aufkochen und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 15 Min. köcheln. Gelegentlich umrühren.
3. Schnitzel abwaschen, trocken tupfen, quer halbieren und salzen. In einem ersten tiefen Teller Paniermehl und Salz vermischen. Auf einen zweiten Teller Mehl geben und auf einem dritten Teller Eier verquirlen.
4. Schnitzel zuerst im Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und zuletzt rundherum im Paniermehl wenden und etwas festdrücken. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel darin rundherum ca. 4 Min. goldbraun braten.
5. Erdnüsse grob hacken, unter den Reis mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten mithilfe des Deckels abgießen, Frischkäse, Petersilie und Honig hinzufügen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Reis und Karotten auf Teller verteilen, Schnitzel darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	868 kcal		
Kohlenhydrate	100 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	53 g	Fette	28 g