Minischnitzel mit Kartoffel-Kürbis-Püree



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	500 g
Hokkaidokürbis	1 St.
Salz	
Putenbrustschnitzel	600 g
Pfeffer, schwarz	
Cornflakes	100 g
Mandeln, ganz	25 g
Eier	1 St.
Öl	3 EL
Milch	100 ml
Schlagsahne	75 g
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, große Pfanne

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch würfeln. In einem Topf Kartoffeln und Kürbis mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.

2. Inzwischen Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach klopfen und in 8 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem tiefen Teller Cornflakes zerdrücken. Mandeln hacken und zu den Cornflakes geben. In einem tiefen Teller Ei verquirlen.

3. Schnitzel erst in Ei, dann in der Cornflakesmischung wenden. Panade leicht festdrücken. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schnitzel nacheinander ca. 5 Min. goldgelb braten.

4. Kartoffeln und Kürbis abgießen, ausdampfen lassen. Im Topf mit Milch und Sahne mithilfe eines Kartoffelstampfers zu Püree stampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Püree und Schnitzel auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	549 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g