

Putenschnitzel mit Chips - Panade

Zutaten für 4 Personen:

750 – 800 g Kartoffeln
1 Zwiebel
600 g bunte Paprikaschoten
5 EL Öl
Salz - weißer Pfeffer
30 g Mehl
125 g Paprika –Chips
1 Ei -4 Putenschnitzel (ä 150 g)
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen – abschütten – kalt werden lassen. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Paprikaschoten putzen, waschen und in Stücke schneiden.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin andünsten. Etwas Wasser angießen und zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprika-Chips zermahlen. Das Ei verschlagen. Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, nacheinander in Mehl, Ei und Chipsbrösel wenden.

3 EL Öl erhitzen. Die Schnitzel darin unter Wenden ca. 8 Minuten braten. Anschl. Schnitzel warm stellen.

Die ausgekühlten Kartoffeln, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Öl/Butterschmalz braten.

Schnitzel mit gebratenen Kartoffeln und dem Paprikagemüse auf einer Platte anrichten, mit Petersilie garnieren.

Bon appé tit!