

Kräuter-Kürbis Schnitzel mit Kräutersoße



Zutaten

800 g Kürbisfleisch, (z.B.: Muskatkürbis)

Zum Panieren:

180 g Semmelbrösel und Kürbiskerne, fein gehackt

2 Eier

Salz, Pfeffer

Kräuter, gehackt

Sesam

Zum Frittieren: Butterschmalz oder Öl

Kräutersoße:

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Jogurt

Salz, Pfeffer

2 Zehen Knoblauch

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie

Zubereitung

Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eier in einer flachen Schale mit Pfeffer und Salz verquirlen.

Die Semmelbrösel in einer weiteren flachen Schale mit fein gehackten Kräutern und Sesam vermischen.

Kürbisschnitzel zuerst im zerklopften Ei, dann in den Semmelbröseln wenden.

Das Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 150 °C erhitzen und die Kürbisschnitzel auf jeder Seite ca. 3 min schwimmend goldbraun herausbacken.

Die Kürbisschnitzel mit einem Bratenwender aus der Pfanne heben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Kräutersoße Sauerrahm und Jogurt miteinander gut verrühren.

Knoblauchzehen schälen und pressen. Schnittlauch fein schneiden, Petersilie hacken.
Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kürbis-Schnitzel mit der Kräutersoße heiß servieren.
