

Kaninchenschnitzel mit Kürbis-Walnuss-Füllung auf gebratenem Frühlingslauch und Zuckermais

Zutaten für 4 Personen:

4 Kaninchenschnitzel
1/2 Kürbis
100 g Walnüsse
3 Stangen Frühlingslauch
Petersilie
1 Maiskolben
Salz, Pfeffer, Zucker
Walnussöl
100 g Paniermehl
1 Ei
100 g Mehl
Schweinenetz oder Zahnstocher

Zubereitung der Füllung:

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden, Walnüsse grob zerkleinern, Petersilie zerkleinern. Alle Zutaten in Walnussöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitung Fleisch:

Das Schnitzel mit der Kürbis-Walnuss-Füllung füllen, das gefüllte Schnitzel rollen und mit dem Schweinenetz oder Zahnstochern verschließen. Anschließend das Schnitzel würzen und panieren (in Mehl, Ei und Paniermehl rollen), kurz von allen Seiten goldbraun anbraten und für 15 min bei 160 °C in den Ofen geben.

Zubereitung Frühlingslauch und Zuckermais:

Beide Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Nun die Zutaten auf einen Teller anrichten und genießen.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

