

Kleine Schnitzel

mit Garnelen zu Zitronenspaghetti

Im Kampf um die Schnitzelkrone schicken wir zunächst Team Surf & Turf ins Rennen:
Pute und Shrimps, die einträchtig auf der Welle des Erfolgs schwimmen

Zutaten für 4 Personen:

ca. 45 Minuten einfach Portion ca. 3,10 € Portion ca. 870 kcal · E 43 g · F 49 g · KH 59 g

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4-5 Stiele Thymian

1 Bio-Zitrone

400 g Spaghetti

Salz, Pfeffer

2 EL Butter

400 g Schlagsahne

200 ml Geflügelfond (Glas)

4 dünne Putenschnitzel

(à ca. 125 g)

12 rohe Garnelen

(ohne Schale, mit Schwanz;

ca. 250 g)

5 EL Öl

1 großer Gefrierbeutel

Alufolie

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. ½ Zitrone auspressen.

2 Spaghetti in ca. 3 l kochendem Salzwasser (ca. 1 TL Salz pro Liter) nach Packungsanweisung garen. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Sahne, Fond und die Hälfte der Zitronenschale zufügen und aufkochen. Ca. 10 Minuten sämig einkochen.

3 Schnitzel waschen, trocken tupfen und in je 3 Stücke schneiden. Gefrierbeutel aufschneiden. Schnitzel dazwischenlegen und dünn klopfen (s. Tipp). Garnelen waschen.

4 Je 2 EL Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. 6 Schnitzel darin pro Seite ca. 1 Minute anbraten. Schnitzel wenden, etwas Thymian und Knoblauch in die Pfanne geben und von der zweiten Seite ebenfalls ca. 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, in Alufolie gewickelt warm stellen. Übrige Schnitzel ebenso braten, herausnehmen und warm stellen.

5 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Garnelen darin mit Rest Thymian und Knoblauch unter Wenden 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Zitronensahne mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Zitronensaft abschmecken. Spaghetti abtropfen lassen und wieder mit der Zitronensoße in den Topf geben, alles gut mischen. Alles anrichten.



Platt hauen
Dafür einen Gefrierbeutel aufschneiden und die Schnitzel dazwischenlegen. Mit einem Topfboden oder Plattireisen dünner klopfen.



Auf www.lecker.de/schnitzelt's in bewegten
Dort können Sie ein Kochse
zum Thema Wiener Schnitzel

Fotos: Food & Foto, Hamburg; Teller: Sia; Glas: Guzzini; Karaffe: Ib Laursen

