

PUTENSCHNITZEL IN KAREMELLISIERTER ZITRONENSAUCE



Für 2 hungrige Seelen

2	frische Putenschnitzel (jeweils ca. 180g)
1	BIO-Zitrone (groß)
150 ml	Gemüsebrühe*
2 TL	Kapern in Meersalz* => gut wässern!!!!
½ Bund	Petersilie (krause oder glatt)
1-2 TL	Zucker
2 EL	gutes Olivenöl*
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
Salz & Pfeffer	zum Abschmecken

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und halbieren. Die erste Hälfte in Scheiben schneiden und von der zweiten Hälfte ca. 3 EL Zitronensaft auspressen.

Die Schnitzel von beiden Seiten salzen und pfeffern. In Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite ca. 2 Minuten hellbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Butter in die heiße Pfanne geben und die Zitronenscheiben auf beiden Seiten kurz anbraten, den Zucker zugeben und schmelzen lassen.

Dann die Brühe und den Zitronensaft zugeben und alles zusammen aufkochen lassen. Die Schnitzel mit den (gut gewässerten!) Kapern in die Sauce legen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Petersilie hacken. Die Zitronensauce ggf. abschmecken (Salz, Pfeffer) und die gehackte Petersilie untermischen.

Dazu schmeckt ein frisches Baguette!

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



www.gertrude20.de

*diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“

Copyright „Gertrude No.20®“