

# Putenschnitzel mit Käsespätzle und grünem Salat

## Zutaten für das Schnitzel (für 3 Personen):

- 400 g Putenschnitzel
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 100 g Mehl
- 200 g Panko
- 200 g Butterschmalz

Das Ei mit einer Gabel in einem tiefen Teller leicht verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mehl und Panko jeweils in eine breite Schale oder einen tiefen Teller geben. Die Putenschnitzel nacheinander in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und zum Schluss mit Panko panieren. Anschließend zur Seite stellen.

## Zutaten für die Spätzle:

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 300 ml Mineralwasser
- 250 g Gemüsezwiebeln
- 1 EL Butter
- 100 ml Sahne
- 150 g Sahneschmelzkäse
- 1 EL Paniermehl
- 150 g Bergkäse
- Salz
- Pfeffer

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Salz und Wasser mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine unterschlagen. Den Teig von einem Brett in kochendes, leicht gesalzenes Wasser schaben oder durch eine Spätzlereibe streichen. So lange kochen, bis die Spätzle oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden, in einem Topf in etwas Butter andünsten. Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen. Den Schmelzkäse unter ständigem Rühren in der Sahne auflösen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paniermehl in einer Pfanne in etwas Butter anrösten.

Die Spätzle in einer Auflaufform mit geriebenem Bergkäse und der Soße mischen, Paniermehlschmelze darübergeben und circa 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen überbacken.

In der Zwischenzeit die Schnitzel in Butterschmalz knusprig braten.

## Zutaten für den Salat:

- 50 g Pflücksalat
- 1,5 EL heller Balsam-Essig
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz

· Pfeffer

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Honig, Öl und Senf ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 20.07.2022

Koch/Köchin: Jessica Turkowski

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)