

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 8. Januar 2019** ▪  
**"Deftige Hausmannskost" mit Alfons Schuhbeck**



**Kristin Stüring**

**Putenschnitzel mit Käsespätzle und Gurkensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Putenschnitzel:**

2 Putenbrustschnitzel, à ca. 150 g  
 2 Eier  
 50 g Parmesan  
 25 g Butter  
 75 g Paniermehl  
 50 g Mehl  
 6 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Putenbrustschnitzel waschen, abtupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl in einen tiefen Teller geben, die Eier mit Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verquirlen, den Parmesan hobeln und mit dem Paniermehl in einem tiefen Teller vermischen.

Die Putenbrustschnitzel im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und zum Schluss in der Paniermehl-Parmesan-Mischung wenden. Butter und Öl in die Pfanne geben und erhitzen.

Die Putenbrustschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 min. goldbraun braten.

Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Käsespätzle:**

2 Zwiebeln  
 2 Eier  
 75 g Emmentaler  
 200 g Mehl  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier und 100 ml Wasser in einer Schüssel mischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig blasig schlagen und kurz ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Den Emmentaler hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Spätzleteig in eine Spätzle-Presse geben, in das kochende Wasser drücken und umrühren. Nach ca. 2-3 min. die Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen.

Die Spätzle mit dem Emmentaler in einer Schüssel schichten. Mit den Zwiebelringen abdecken.

**Für den Gurkensalat:**

½ Salatgurke  
 1 Zitrone  
 2 EL Schmand  
 200 ml Sahne  
 ½ Bund Dill  
 1 ½ EL Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zitrone auspressen, den Dill klein hacken.

Sahne, Schmand, Zucker, etwas Zitronensaft und Dill zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Vinaigrette unter die Gurkenscheiben heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.