

ZITRONENSCHNITZEL MIT TAGLIATELLE



Schnitzel und Nudeln sind bei uns gerade wenn es schnell gehen soll ein sehr beliebtes Gericht. Diese saftigen Zitronenschnitzel könnt ihr gut vorbereiten und dann kurz vor dem Servieren anbraten und in der fruchtigen Soße garen. Ich habe mich hier für Tagliatelle entschieden, ihr könnt die Nudeln aber gerne ersetzen. Wenn ihr ein Vakuumiergerät habt, spart ihr euch das Durchziehen lassen der Schnitzel und könnt sie direkt zubereiten. Ein schnelles Mittagessen oder Abendessen mit wenigen Zutaten. Ganz nach Geschmack könnt ihr statt den Putenschnitzeln auch Kalbsschnitzel oder Hähnchenfilets verwenden.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

MARINADE

Gib das Olivenöl in eine große Schüssel, schäle und halbiere die Knoblauchzehen und gib sie mit in die Schüssel. Schäle die gelbe Schale der Zitrone mit einem Sparschäler ab, presse den Saft aus und gib beides ebenfalls dazu. Verrühre alles mit Milch, Salz und Pfeffer, marinieren dann die Schnitzel in der Mischung und lasse sie abgedeckt für etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen.



Du kannst die marinierten Schnitzel auch vakuumieren, dann sparst du dir die Wartezeit.

ZITRONENSCHNITZEL:

- 50 g** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Zitronen (Schale & Saft)
- 50 g** Milch
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 4** Putenschnitzel

SOSSE:

- 3 EL** Olivenöl
- 2 EL** Mehl
- 250 g** Milch
- 1 EL** Gemüsebrühepaste

PASTA:

- 500 g** Tagliatelle
- 2 EL** Kürbiskerne

ZITRONENSCHNITZEL

Erhitze das Olivenöl in einer Gusseisen Pfanne und brate die Schnitzel darin von beiden Seiten scharf an. Nimm die Schnitzel aus der Pfanne. Gib nach Belieben noch etwas Olivenöl in die Pfanne und schwitze das Mehl darin an. Lösche es dann mit der übrigen Marinade, Milch und Gemüsebrühepaste ab und lasse die Soße aufkochen. Gib die Schnitzel zurück in die Pfanne und lasse sie in der Soße für etwa 10 Minuten garen. Bereite in der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung in zu.



Wenn du die Soße etwas cremiger möchtest, kannst du noch 50 g Sahne dazugeben.

SERVIEREN

Gib die fertigen Nudeln mit in die Soße und rühre sie ein. Hacke die Kürbiskerne grob und streue sie zum Servieren über die Schnitzel und Nudeln. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!