

# Bio Geflügel

## Leckere Bio-Putenschnitzel ``Paniervariationen``

### Vorbereiten:

Die Lebensbaum Würzmischung „Grillgewürz“ Nr. 1334 mit 2 EL Olivenöl gut verrühren, die Putenschnitzel auf beiden Seiten damit bestreichen und durchziehen lassen.

### Zubereitung:

Erst kurz vor dem Panieren das Fleisch noch leicht salzen, dann in einem verquirlten Ei wenden und in die nach Belieben vorbereitete Panade legen.

Mit der flachen Hand die Schnitzel beiderseits in die Panade drücken, Olivenöl in der Bratpfanne heiß werden lassen und die Putenschnitzel auf beiden Seiten je ca. 3 Minuten goldgelb backen.



Als Paniervariationen empfehlen wir, die Semmelbrösel jeweils mit folgenden Zutaten zu mischen:

### Schweizer Art

mit geriebenem Käse

### Italienisch

mit gehackten Kräutern

### Indisch

mit Kokosflocken und Currypulver

### Griechisch

mit gehackten Oliven

Oder Sie verwenden gehackte Nüsse (z.B. Erdnüsse), Mandeln oder zerkleinerte Cornflakes (ungesüßt) für eine leckere Knusperpanade.