



MEIN GENUSS



Schnitzel unter Bärlauch Haube



It's a match!

It's a match! Die Cornflakes-Haube kreierst du mit unserer Bärlauch Pesto Gewürzmischung!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt bereitest du das Bärlauch Pesto zu. Dazu vermischst du 2 Esslöffel unserer Gewürzmischung mit 3 EL warmem Wasser und 3 EL Öl. Als Nächstes das Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit einem Fleischhammer flachklopfen. Nun werden die Fleischstücke in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten kurz angebraten, anschließend gesalzen und gepfeffert. Nebeneinander kommen die Schnitzel in eine feuerfeste Form.
- 2 In einem Gefrierbeutel zerkleinerst du grob die Cornflakes. Aus Flakes, Käse, Öl, Eigelb und dem Bärlauch Pesto stellst du eine Masse her. Bröselt die Masse noch, fügst du einfach noch ein wenig Öl hinzu, bis sie die benötigte Konsistenz erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack schmeckst du die Mischung ab. Bitte beachte, dass unsere Gewürzmischung bereits Salz enthält. Auch der Käse sorgt für eine aromatische Würze. Daher ist ein sparsamer Salzgebrauch empfehlenswert.
- 3 Die so entstandene Mischung verteilst du nun gleichmäßig auf den einzelnen Schnitzeln. Schöne, gleichmäßige Hauben bekommst du, wenn du sie mit den Händen formst. Die Schnitzel mitsamt Haube kommen nun bei 175 °C für ungefähr 15 Minuten in den Ofen. Beginnen die Hauben braun zu werden, sind sie fertig. Als Beilage zu den Schnitzeln mit Bärlauch-Cornflakes-Haube empfehlen wir feinen Gemüsereis.

Zutaten

4 Schnitzel oder Filetscheiben
Bärlauch Pesto Gewürzzubereitung
3 EL warmes Wasser
3 EL Öl
75 g Cornflakes
80 g Hartkäse (z. B. Pecorino oder Parmesan)
4 EL Öl
2 Eigelb

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.10.2026.