



Überbackene Kürbisschnitzel

Zutaten:

Ca. 1 kg Kürbisfleisch (z. B. Green oder Blue Hubbard), Salz, Fett,
2 EL Olivenöl, Pfeffer.

Für die Käsekruste:

150 g Champignons, etwas Zitronensaft, 150 g Schalotten,
1 Knoblauchzehe, ½ Bund Petersilie, 1 EL Butter, 4 EL geriebener
Parmesan, 4 EL Paniermehl, etwas Butter

Zubereitung:

Kürbis schälen und entkernen und in große, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig leicht salzen und Saft ziehen lassen. Dann trocken tupfen und fächerartig in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Öl beträufeln und reichlich Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen. Im Backofen bei 200 ° C ca. 30 Minuten backen.

Für die Kräuter-Käsekruste geputzte Pilze fein hacken und sofort mit Zitronensaft vermischen. Schalotten, Knoblauch und Petersilie ebenfalls sehr fein hacken. Mit den Pilzen zusammen in der heißen Butter kurz andünsten. Salzen, pfeffern und mit Zitronenschale abschmecken.

Mischung über den Kürbis verteilen. Geriebenen Käse und Brotbrösel vermischen, mit Butterstückchen darüber streuen. Schnitzel im oberen Teil des Backofens bei 225 ° C golden überbacken.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Kürbismeister-Team