

## **Putenschnitzel mit Backkartoffeln und Frischkäsedip**

Rezept ist für 2 Pers.p.Pers. 10 SmartPoint Punkte

### **Zutaten und Zubereitung für den Dip:**

200 g Frischkäse light

1 kleine rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Schlemmerkräuter

¼ TL Bärlauchsalz, etwas normales Salz und Pfeffer

### **Zubereitung in der Kenwood oder Thermomix:**

Zuerst die Knoblauchzehe mit der Zwiebel auf Stufe 4 im Thermomix und auf Stufe 6 im Multizerkleinerer der Kenwood zerkleinern.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und kurz auf Stufe 4 miteinander vermengen.

Ihr könnt auch die doppelte oder dreifache Menge nehmen. Eignet sich wunderbar auch zum Grillen.

**Nun den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.**

### **Zutaten und Zubereitung für die Putenschnitzel:**

2 große Putenschnitzel (meine hatten 550 g)

1 Ei mit 2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und etwas Paprikapulver aufschlagen

4 EL Paniermehl mit 2 TL Schlemmerkräuter vermengen

Nun den großen Ofenzauberer an den Stellen wo die Schnitzel liegen mit etwas Albaöl bepinseln und von oben auf die Schnitzel ebenfalls mit dem Silikonpinsel Albaöl pinseln.

Dafür braucht ihr ca. 2 TL Albaöl

### **Zutaten und Zubereitung für die Backkartoffeln:**

500 g rohe Kartoffeln, in Spalten geschnitten mit 3 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“, 2 TL Schlemmerkräuter und etwas Paprikapulver vermengen. Dies dann etwas mit Albaöl im Ölsprüher befeuchten.

Die Kartoffeln dann neben die Schnitzel legen und alles für ca. 35 Min bei 230 Grad O/U Hitze in den vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene fertig backen.

Macht am besten nach 30 Min mal den Gartest, in dem ihr ein Schnitzel einschneidet.

Unsere waren super saftig und perfekt gegart.

Guten Appetit wünscht Euch Judith

P.S. Das Albaöl, sowie das Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und die Schlemmerkräuter bekommt ihr bei: Zapfhahn in Dortmund, Simone Erpelding