



Zutaten:

(4 Portionen | Dauer: 45 Minuten)

1 Stange Lauch
100 g Bergkäse
1 Knoblauchzehe
30 g Walnüsse
Olivenöl
½ kleiner Kürbis (Hokkaido)

60 g Kürbiskerne
60 g Paniermehl
4 Schnitzel (Schwein oder Kalb)
2 Eier
5 EL Mehl
130 g Butterschmalz
Thymian

So wird's gemacht:

Für das Lauchpesto wird der Lauch zuerst gut abgewaschen und in kleine Stücke gehackt. Außerdem reibe ich den Käse, und hacke den Knoblauch und die Walnüsse. Im Anschluss wird der Lauch ca. 2 Minuten lang in kochendem Salzwasser blanchiert.

Die Hälfte des Bergkäses, den Lauch, Knoblauch, Walnüsse und Olivenöl zu Pesto fein pürieren. Wenn ihr das Ganze mit einem Stabmixer püriert, eignet sich ein hohes Gefäß am besten. Das Pesto schmecke ich zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Die Hälfte des Bergkäses, den Lauch, Knoblauch, Walnüsse und Olivenöl zu Pesto fein pürieren. Wenn ihr das Ganze mit einem Stabmixer püriert, eignet sich ein hohes Gefäß am besten. Das Pesto schmecke ich zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Das Fleisch wasche ich und würze es mit Salz und Pfeffer. Im Anschluss werden die Kürbiskerne gehackt und unter das Paniermehl gemischt. Die Schnitzel werden nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl-Kürbiskern-Mix gewendet.

In einer großen Pfanne wird das Butterschmalz erhitzt und darin die Schnitzel ca. 3 Minuten lang kräftig angebraten. Währenddessen heize ich den Backofen auf 175 °C (Umluft) vor.

Die Schnitzel werden auf das Backblech gelegt und mit den Kürbisspalten belegt. Verteilt je einen Klecks Pesto und streut den restlichen Käse darüber. Wenn ihr wollt, könnt ihr noch frischen Thymian darüber streuen.

Die Schnitzel bleiben für etwa 10 Minuten im Backofen. Bei mir gab es diesmal einfach einen Salat dazu.