

Rezept für Rinderschnitzel mit Nusskruste

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Öl
- 120 g Cashewkerne (ungesalzen)
- 80 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 8 Rinder-Minutenschnitzel (je ca. 80 g)
- 400 g Möhren
- 1 TL Buttermilch
- 1 TL Honig

Zubereitung Rinderschnitzel mit Nusskruste

1. Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Salz, Pfeffer und 2 EL Öl in einer Schüssel mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech verteilen. Bei 200 °C in ca. 35 Minuten backen.
2. Die Cashewkerne hacken. Die Tomaten abtropfen, ebenfalls hacken. Beides vermischen. Salzen und pfeffern.
3. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 EL Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und die Cashew-Tomaten-Kruste auf den Schnitzeln verteilen.
4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und warm stellen.
5. Die Schnitzel auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech unter dem Backofengrill in 4-6 Minuten gratinieren.
6. Inzwischen die Möhren putzen, waschen, je nach Größe der Länge nach vierteln oder achteln. In kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter und Honig in 3-4 Minuten glasieren, würzen und zu den gratinierten Schnitzeln und den Ofenkartoffeln anrichten.

Kalorien: pro Portion etwa 620 kcal