



Puten Schnitzel mit Bohnen und Kartoffelschnitz

Zutaten für 2 Personen:

- 2er-Pack Putenschnitzel, mariniert vom Brunnenhof
- 200 g frische grüne Bohnen
- Nach Belieben eine kleine Zwiebel oder 20 g gewürfelten durchwachsenen Speck
- 2 große gekochte Kartoffeln



Zubereitung:

Die Bohnen waschen, ggf. fädeln und in mundgerechte Stücke schneiden. Nach Belieben die kleingeschnittene Zwiebel oder/und den Speck anschwitzen und die Bohnen dazugeben. Bodenbedeckend Wasser zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in gewünschte Stücke schneiden und in einer extra Pfanne mit ein wenig Butter anbraten. Kurz bevor die Kartoffeln knusprig und goldbraun sind, die marinierten Schnitzel in die Pfanne dazugeben und auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten. Alles zusammen servieren und genießen.



*Weitere leckere Rezepte unter
www.brunnenhof.bio*

