



## Kürbisschnitzel

Ein simples Rezept mit einem Kniff. Kürbis, auch der zarte Butternut-Kübis, am Stück im Ofen oder in der Pfanne zubereitet, neigt dazu mehlig zu werden. Wird der in Scheiben geschnittene Kürbis vorab gesalzen, entzieht ihm das nicht nur Wasser und macht ihn aromatischer, sondern macht das Fruchtfleisch auch geschmeidiger. Vor dem Anbraten werden die Kürbisscheiben mit wenig Paniermehl bestreut. Da sorgt für ein feines Krüstchen.

### Zutaten (pro Portion)

250g Butternut-Kürbis  
Salz und Pfeffer  
Paniermehl  
Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Kürbis zu 1cm dicken Scheiben schneiden und schälen. Beidseitig grosszügig salzen, auf einem Teller auslegen und 45 Minuten ziehen lassen.

Kürbisscheiben auf Haushaltspapier auslegen und trockentupfen. Scheiben beidseitig pfeffern und mit wenig Paniermehl bestreuen. 5 Minuten ruhen lassen.

Sonnenblumenöl mässig erhitzen und die Kürbisscheiben auf jeder Seite 8 Minuten leicht bräteln lassen. Mit Salat anrichten.



*Kürbisscheiben salzen*



