

Rehschnitzel mit Kürbisschnee

Ein bisschen Wild im Alltag schadet nie!



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 30 Min.

1 kg Kürbis (z. B. Butternut)
800g mehlig kochende
Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

8 Rehschnitzel (je ca. 50 g)
½ TL Salz
wenig Pfeffer
2 dl Fleischbouillon
1 dl Rahm
2 EL Brombeerkonfitüre

Portion: 460 kcal, F 22 g, Kh 36 g, E 27 g

FIT

1. SCHRITT



Kürbis und Kartoffeln mit der Schale in Stücke schneiden. **Knoblauch** dazupressen, **Öl** und **Salz** begeben, mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2. SCHRITT



Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Kürbis und Kartoffeln durch das **Passevite** portionenweise in eine Pfanne treiben, warm stellen. **Öl** in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

3. SCHRITT



Rehschnitzel portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen. **Bouillon** und **Rahm** in dieselbe Pfanne giessen, ca. 10 Min. köcheln, **Konfitüre** darunterrühren. Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.



Bestell-Tipp

Das **Passevite** der neusten Generation ist da! Mit geringem Kraftaufwand lassen sich **rasch grosse Mengen pürieren** und ein perfektes Resultat erzielen. Weitere Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website

 bettybossi.ch/onlineshop



Rezepte mit der Shortcut-Reader-App scannen und digital nutzen.