

Kräuterputenschnitzel mit Bohnen

Zutaten (4 Portionen)

4 Putenschnitzel a 150 g

½ Bund Petersilie

½ Bund Schnittlauch

200 g Bohnen

200 g Mais

1-2 EL Olivenöl

1 Zitrone

200 g Erbsen

Salz

2 TL Gemüsebrühe (Instant)

Pfeffer

Zubereitung

Gemüsebrühe in einen Topf geben und das Gemüse darin 15 Minuten dünsten. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten anbraten.

Anschließend bei geringer Hitze garen. Die Kräuter hacken und mit Zitronensaft vermengen. Die fertigen Putenschnitzel mit der Kräutermischung bedecken. Das fertige Gemüse salzen und pfeffern, mit der restlichen Petersilie bestreuen und zu den Putenschnitzeln servieren.