



Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Feldsalat, Winterpostelein, Asiasalat,  
Hirschhornwegerich

Diese Woche empfehlen wir:

## Kürbisschnitzel mit Zitronenpanade

---

### **Zutaten:**

1 mittelgroßer Butternut oder anderer Kürbis, Salz und Pfeffer, 1 Zitrone,  
1 Tasse Semmelbrösel, Mehl, Ei, 2-3 Knoblauchzehen, Öl

### **Zubereitung:**

Butternut in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden, die Schale abschälen und  
die Scheiben bissfest weich dünsten. Salzen und pfeffern und mit  
Zitronensaft beträufeln.

---

Die Schale der Zitrone fein abreiben und mit den Semmelbröseln mischen.  
Butternutscheiben in Mehl, verquirltem Ei und der Zitronenpanade wenden.

---

Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sobald er braun  
wird, herausfischen; jetzt die Schnitzel mit sanfter Hitze im aromatisierten  
Öl goldgelb ausbacken. Erneut mit Zitronensaft beträufeln und den  
Knoblauch darauf verteilen.

---

Mit z.B. Kartoffelsalat oder Kartoffelpüree servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -  
Team!