Putenbrust im Erdnussmantel

So wird Geflügel schön knusprig: Das Rezept für Putenbrust im Erdnussmantel ist so raffiniert - kaum zu glauben, dass es so einfach zuzubereiten ist!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

550 g	Putenbrustfilet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei
150 g	Mehl (zum Panieren)
250 g	Erdnüsse (ungesalzene)
Nach Belieben	Erdnussöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die Putenbrust im Erdnussmantel die Erdnüsse hacken und die Eier verquirlen. Die Putenbrust in ca. 4 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rundherum in Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

2. Dann das Fleisch durch das Ei ziehen und schließlich von beiden Seiten in den Erdnüssen wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenbrust darin goldbraun backen. Herausnehmen, kurz auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann servieren.

Tipp

Besonders hübsch sieht die Putenbrust im Erdnussmantel aus, wenn sie auf frischen Salatblättern angerichtet wird. Dazu schmeckt Reis.