



Fixe Schnitzel mit Crêpe-Gemüse-Spießen

2 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel "Hot BBQ" oder "BBQ Senf"
250 ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
1/2 Packung gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
100 g Mehl
2 TL Öl
2 mittelgroße Zucchini
2 Möhren
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
1 reife Avocado
100 g Schmand
etwas Zitronensaft
8 kleine oder 4 große Grillspieße

Schritt 1

Milch, Eier, Salz, Kräuter und Mehl verquirlen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen.

Schritt 2

Zucchini und Möhren waschen und mit dem Sparschäler längs in Scheiben hobeln.

Schritt 3

Pfannkuchen in 3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mit Zucchini- und Möhrenscheiben belegen und alles wellenförmig auf Grillspieße stecken.

Schritt 4

Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Spieße damit einpinseln.

Schritt 5

Avocado halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale holen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Schmand, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt 6

Crêpe-Gemüse-Spieße und WIESENHOF Fixe Schnitzel kurz grillen. Beides mit der Avocadocreme servieren. Probieren Sie doch auch die Fixen Schnitzel BBQ Senf.