

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 ÖI

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.