



Fixe Schnitzel mit Salbei-Polenta

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel
"Roasted Garlic"
600 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
150 g Polenta
Salz
1 Zehe Knoblauch
1/2 Bund Salbei
3 EL Olivenöl
1 TL abgerieb. Zitronenschale
schwarzer Pfeffer
2 TL Butter
50 g gerieb. Parmesan

Schritt 1

Brühe mit der Milch aufkochen, Polenta einrieseln lassen, unterrühren und salzen. Polenta bei kleinster Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten quellen lassen.

Schritt 2

Knoblauch schälen und mit 8 Blättern Salbei im Mörser zerreiben. Mit Olivenöl und Zitronenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Restlichen Salbei in Streifen schneiden und in der Butter knusprig braten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Hälfte unter die Polenta rühren.

Schritt 4

Fixe Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite ca. 1/2 Minute braten. Salbei-Zitronen-Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen.

Schritt 5

Parmesan unter die Polenta rühren, auf vier Tellern verteilen, mit dem Salbei-Zitronen-Öl beträufeln und mit dem frittierten Salbei bestreuen. Fixe Schnitzel dazu anrichten. Dazu schmecken Prinzessböhnchen.