



Kneuss
helvetisch gut ☺



Pouletschnitzeli mit Lavendelhonig

Schnell für 4 Freunde zubereitet, fertig in 30 Minuten.

Dafür braucht es

- 4 KNEUSS Pouletschnitzel mit Haut
- 1Pr. KNEUSS Guggeli-Gwürz
- Möckli Bratbutter
- 50 g weiche Butter
- 3 EL Honig
- 1 EL Lavendelblüten

Zubereitung

Die KNEUSS Pouletschnitzel mit Haut mit dem KNEUSS Guggeli-Gwürz würzen und in einer heissen Bratpfanne mit Bratbutter auf der Hautseite schön goldbraun braten (5 Min.), umdrehen und ebenfalls goldbraun braten (2 Min.).

Die weiche Butter mit Honig, Pfeffer und dem Lavendel gut mischen und auf die Poulethaut streichen.

Für 5 Minuten im Ofen bei Umluft 200° Grad fertig garen.

Noch einmal bepinseln, so dass die Schnitzeli schön glänzen.

Tipp

Dazu serviere ich am liebsten kurz gebratenes Sommergemüse.