

# Panierte Filetmedaillons

## Zutaten

Pro Person ca. 200g Putenfilet  
von Hartmanns Putenhof

Cornflakes (ungezuckert)

Parmesan (gerieben)

Öl

Salz

Pfeffer



## Zubereitung

Das Putenfilet in 1-2cm dicke  
Medaillonscheiben schneiden und mit Salz und  
Pfeffer würzen. (Vorsicht mit dem Salz bei den  
Medaillons, die mit Parmesan paniert werden,  
da dieser auch salzig sein kann.)

### **Panade mit Parmesan:**

Die Medaillons einfach in geriebenem  
Parmesan wenden und in wenig Öl kross  
braten (3min pro Seite)

### **Panade mit Cornflakes:**

Die Medaillons zunächst in Mehl, dann in  
verquirltem Ei und zuletzt in zerbröselten  
Cornflakes wenden. In etwas mehr Öl auf jeder  
Seite ca. 3min anbraten.

*Guten Appetit*

## **Als Beilage empfehlen wir**

Geschmorte Tomaten und gegrilltes Gemüse zu der Parmesanvariante  
Pommes oder Kartoffelpüree zur Cornflakesvariante

### **... noch ein Tipp**

Die Cornflakesvariante empfiehlt sich auch zum  
Panieren von normalen Schnitzeln.

Wers ein wenig exotischer mag, kann die  
Medaillons auch in Kokosraspeln panieren und mit  
gebratener Ananas servieren.