



## **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, untermischen 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.