**Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.**
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Online-Shop: www.buschmann-wurst.de

# MANDEL-SCHNITZELCHEN AUF SPINAT

**Zutaten für 2 Personen:**

- 4 Schweineschnitzel à 50 g oder Putenschnitzel
- 4 getrocknete Tomaten
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 400 g Tiefkühl-Blattspinat
- 2 EL Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

**Zubereitung:**

- Die Schnitzel abwaschen und abtupfen. Die getrockneten Tomaten fein hacken und mit den gemahlenen Mandeln und etwas Pfeffer auf einem Teller mischen.
  Das Ei auf einem anderen Teller verquirlen.
  Das Schnitzel erst im Ei und dann in der Tomaten-Mandel-Mischung wenden.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Nun die Schnitzel darin bei schwacher Hitze 10 Minuten goldbraun braten.
- Inzwischen den Spinat in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren auftauen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss herzhaft abschmecken.
- Die kleinen Schnitzel mit Spinat auf Tellern anrichten.

**Guten Appetit!**

---

Rezept von: Gabriele Lieske, Twistringen
Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: **www.buschmann-wurst.de**