

## Kalbsschnitzel auf Zitronengras-Pfirsichen



### Zubereitungszeit

25 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 320 kcal

Eiweiss: 35 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 12 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passen Butternudeln oder Reis.

### Zutaten

4 Stängel	Zitronengras
20 g	frischer Ingwer
2	Knoblauchzehen
1	Peperoncino
2	Pfirsiche
2 EL	Butter
3 cl	Cognac
	Salz
	Pfeffer
600 g	Kalbsschnitzel, z. B. von der Nuss
2 EL	Olivensöl

### Zubereitung

1. Zitronengras längs vierteln und mit dem Messerrücken flach klopfen. Nach Belieben verknoten. Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Peperoncino in Ringe schneiden und entkernen. Pfirsiche sechsteln. Butter leicht erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Peperoncino und Knoblauch darin dünsten. Pfirsiche kurz mitdünsten. Mit Cognac ablöschen, salzen und warm halten.
2. Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl bei starker Hitze beidseitig ca. 2 Minuten anbraten. Pfirsiche dazugeben. Mit Salz abschmecken.