

PANIERTE ZIGER-SCHNITZEL

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Schweinsschnitzel, je 120-150 g, z. B. vom Stotzen

wenig Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL frisches Paniermehl

2 EL gemahlene Haselnüsse

50 g Schabziger, gerieben

2 EL Mehl

1 Ei, verquirlt

Bratbutter oder Bratcrème

Schnittlauch und Zitrone zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Schnitzel mit Zitronensaft beträufeln, würzen.

2 Paniermehl, Haselnüsse und Schabziger in einem Suppenteller mischen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und abschliessend in der Schabziger-Mischung wenden.

3 Portionenweise in Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Im auf 70 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Dazu passen Bratkartoffeln, Risotto.

