



CHEFKOCH.DE

## Schnitzel in Eiersauce

Eier ca. 8 - 10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken und pellen.

Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, die Hälfte davon zu den Eiern geben.

Die Joghurt-Salat-Creme mit der Sahne und Curry glatt rühren, unter die Eiermischung ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schnitzel flach klopfen, Mehl auf einen Teller geben, salzen und pfeffern, das Fleisch darin wenden.

Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 5-7 Minuten braun braten.

Die Schnitzel mit der Eiersauce und den restlichen Schnittlauchröllchen (die drüberstreuen) servieren, LECKER !!!

Beilage kann beliebig gewählt werden: Reis oder Salat/ Pommes gehen auch

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 2 Portionen:

2 Ei(er)  
 ½ Bund Schnittlauch  
 2 EL Joghurt - Salat - Creme  
 2 EL Schlagsahne  
 ½ TL Curry  
 Salz  
 Pfeffer  
 Zucker  
 2 Schweineschnitzel, à 160 g  
 Mehl, zum Wenden  
 1 EL Öl

**Verfasser:** swadie007