

KRÄUTER-PARMESAN-SCHNITZEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Schweinsschnitzel
- etwas griffiges Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel
- 2-3 EL Kräutermischung *
- 2 EL geriebener Parmesan
- etwas Salz
- 1 Zitrone

- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel mit dem Fleischklopfer dünn klopfen, die Eier aufschlagen, salzen und mit der Gabel versprudeln. Semmelbrösel mit Kräutern und geriebenem Parmesan vermischen. Anschließend die dünnen Schnitzel in Mehl wenden und in die gesalzenen Eier tauchen. Nun mit der Semmelbrösel-Kräuter-Parmesanmischung bedecken und diese fest andrücken. Danach werden die Schnitzel in Öl goldgelb gebacken. Entweder in der Pfanne oder der Fritteuse. Die Kräuter-Parmesan-Schnitzel mit Zitronenscheiben garniert anrichten und mit gemischten Blattsalaten servieren.

* Kräutermischung aus Oregano, Majoran, Basilikum, Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Petersilie.