

Schnitzel mit Parmesanpanade

Zutaten:

- Schnitzelfleisch, Schwein oder Kalb
- Parmesankäse, frisch gerieben
- Ei
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Paprika bei Schweinefleisch
- Pflanzenöl

Beide Fleischarten in einem Frischhaltebeutel mit dem Fleischklopfer flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Paprika würzen.

Das Ei verquirlen und, den Parmesan reiben und in das flüssige Ei geben und vermengen. Das Fleisch melieren und anschließend in der Parmesan-Ei-Mischung panieren.

Das Schnitzel von rechts und links anbraten. Zum fertig garen in den Backofen bei 150 Grad geben.

Mit der übrigen Parmesan-Ei Mischung kann man ein Käse Omelette zubereiten.