

# Schnitzel mit Mozzarella überbacken

## Theissen Schnitzel aus Südtirol

### Zutaten:

- Kalbschnitzel bzw. Schweineschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver nur bei den Schweineschnitzel, nicht beim Kalb
- Mozzarella am besten Buffalo Mozzarella
- Mehl
- Öl
- Butter

Das Fleisch in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer flach klopfen ohne das Fleisch kaputt zu machen.

Das Fleisch auf beiden Seiten würzen. Das Fleisch zuerst melieren.

In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen. Darin backt man nun bei mittlerer Hitze das Fleisch auf beiden Seiten an.

Man nimmt das Schnitzel aus der Pfanne und legt es auf ein Backblech. Belegt das Schnitzel mit Mozzarella Scheiben und überbackt die Schnitzel im Backofen bei 200 C Grad.