



Schweinsschnitzel mediteran paniert

Die Panade mit klein gehackten Oliven, etwas Parmesan oder Sbrinz und getrockneten Tomaten verleihen diesem Schnitzel südländischen Charme. Dazu ein Zitronenschnitz und Pasta. Basta!

Zutaten

- 2 Schweinsschnitzel vom Nierstück (je ca. 80g)
- 1-2Tl Senf
- 4El Paniermehl
- 10g Sbrinz, fein gerieben
- 2 Dörrtomaten
- 4 schwarze Oliven
- 1El Petersilie gehackt
- 2Tl Mehl
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 2 Zitronenschnitze
- Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel beiseitig salzen, pfeffern und mit wenig Senf einstreichen.

Eingelegte Dörrtomaten mit Haushaltspapier gut trocknen. Oliven entsteinen. Petersilie, Oliven und Tomaten sehr fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen und auf einen flachen Teller geben.

Ein Ei in einem flachen Teller verquirlen. Schnitzel durch ein Sieb mit Mehl bestäuben. Schnitzel durch das Ei ziehen und in der Panade wenden, dabei die Panade mit den Fingern leicht festdrücken.

Damit die dicke Panade knusprig wird, sollten die Schnitzel recht heiss und kurz gebraten werden. Anrichten und mit Zitronenschnitzen garnieren.



