

paniertes Putenschnitzel

Zutaten (4 Personen):

- 8 Putenschnitzel
- Mehl
- 5-6 Eier
- Semmelbrösel
- Dinkelflocken
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Ausbraten
- ggf. eine Scheibe Zitrone zum Garnieren

Anleitung:

1. Putenschnitzel flach klopfen (es sei denn, sie sind bereits dünn geschnitten)
2. Danach das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern.
3. Eine „Panierstraße“ bestehend aus a) einem Behälter mit Dinkelmehl, b) einem Behälter mit verquirltem Ei und c) einem Behälter mit einer Semmelbrösel-Dinkelflocken-Mischung zusammenstellen.
4. Das gewürzte Fleisch erst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen, sodass beide Seiten

damit bedeckt sind und anschließend noch einmal in der Semmelbrösel-Dinkelflocken-Mischung wenden. (Hinweis: Die Mischung nicht zu fest andrücken, damit die Panade beim Ausbraten schön locker und knusprig wird)

- 5. Schnitzel in einer heißen Pfanne mit einer ausreichenden Menge Öl von beiden Seiten knusprig braun braten.*

