



hr1-DOLCE VITA

**Christiane Emma Prolic**

## **Panierte Schnitzel aus dem Ofen**

**Zubereitungszeit: 20 Minuten, 25 Minuten backen**

### **ZUTATEN**

Beliebige Menge Schweineschnitzel, Kalbschnitzel oder Putenschnitzel

Salz und Pfeffer

10 g Mehl pro Schnitzel

1 Ei (Größe M) für 2-3 Schnitzel

20 g Semmelbrösel pro Schnitzel

1-2 EL neutrales Pflanzenöl pro Schnitzel

1 Msp. edelsüßes Paprikapulver pro Schnitzel

### **ZUBEREITUNG**

Den Backofen auf 200°C Umluft (Ober-/Unterhitze nicht empfehlenswert) vorheizen. Die Schnitzel trocken tupfen, nach Belieben plätten oder klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Die Semmelbrösel in einen flachen Teller geben. Die Schnitzel nacheinander zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden und auf ein oder mehrere mit Backpapier ausgelegte/-s Backblech/-e legen.

Für die vorhandene Schnitzelmenge Pflanzenöl und Paprikapulver in eine Tasse geben, verrühren und die Schnitzel damit mit einem Kochpinsel sanft von beiden Seiten leicht bestreichen. Die Panade soll auf keinen Fall mit dem Öl durchfeuchtet sein.

Die Schnitzel im heißen Backofen 20-25 Minuten backen, dabei nach 10-12 Minuten einmal vorsichtig wenden. Kalb- oder Putenschnitzel brauchen nur ca. 20 Minuten Garzeit im Ofen. Zu den Schnitzeln schmecken sehr gut Kartoffelsalat oder Pommes frites oder auch nur ein knackiger grüner Salat.

*So bereite ich am liebsten Schnitzel zu, wenn ich eine große Personenanzahl damit glücklich machen möchte, aber dabei nicht so lange am Herd stehen will. Aus meiner Sicht kann die Ofenmethode die Pfannenvariante nicht für immer ersetzen, aber es ist eine praktische Alternative. Übrigens, die Vorlieben vom richtigen Garpunkt sind sehr unterschiedlich. Bitte also ca. 5 Minuten vor Ablauf der angesetzten Backzeit einen Geschmackstest machen.*

Rezept aus dem Buch:

**Christiane Emma Prolic**

**Emmi kocht einfach: 75 clevere Rezepte für jeden Tag. Das Buch zum erfolgreichen Blog**

Riva Verlag

ISBN 978-3742312696