Rezept

Ofenschnitzel mit Parmesankruste

Ein Rezept von Ofenschnitzel mit Parmesankruste, am 29.04.2024

Zutaten

120 g	Haselnüsse
80 g	Parmesan (am Stück)
	Salz
10	Schnitzel (Pute oder Kalb, je 150 g, 1 cm dick geschnitten)
2 Bund	Petersilie
3	Eiweiß
	Pfeffer
ca. 4 EL	neutrales Öl
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze rösten, bis sie duften. Abgekühlt die Häutchen abrubbeln und Nüsse grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Den Parmesan reiben.

2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Gehackte Haselnüsse, Parmesan und Petersilie untermischen, mit Pfeffer abschmecken.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Schnitzel salzen. In einer großen Pfanne jeweils 1-2 EL Öl erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise von jeder Seite ca. 1 Min. bei starker Hitze anbraten. Nebeneinander auf das Blech legen und die Parmesan-Kräuter-Mischung daraufgeben.

4. Den Backofengrill zuschalten, das Blech in den heißen Ofen schieben (oben) und die Schnitzel darin ca. 8 Min. überbacken, bis die Kruste Farbe angenommen hat. Auf eine vorgewärmte Platte heben und Schnitzel sofort servieren.