

Rezept

# Griechische Weinschnitzel

Ein Rezept von Griechische Weinschnitzel, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Schweineschnitzel (à 150 g)	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>1</b> Zwiebel	<b>4</b> Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Mehl	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>150 ml</b> Weißwein	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>50 g</b> grüne Oliven	<b>100 g</b> Feta (Schafkäse)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen, in 3 cm große Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein würfeln. Die Schnitzelstücke salzen, pfeffern und in Mehl wenden.
2. Eine Schmorpfanne heiß werden lassen, dann jeweils 1 EL Olivenöl erhitzen und die Fleischstücke in vier Portionen bei mittlerer bis starker Hitze in 2 Min. pro Seite anbräunen, beiseite stellen. Zum Schluss die Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Öl hellgelb braten, Petersilie zugeben und mit Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Schnitzelstücke in die Sauce geben, wenden, Oliven zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen. Den Feta über das Geschnetzelte krümeln und mit Weißbrot servieren.