

Rezept

Hähnchen paniert

Ein Rezept von Hähnchen paniert, am 26.05.2025

Zutaten

- 4 Hähnchenschnitzel (à 125 g)
- 1 kleine Zwiebel

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

2 EL Olivenöl

Zitronenviertel zum Garnieren

- 2 kleine Eier (Größe S)
- **1 EL** frisch geriebener Parmesan

Pfeffer

- 3 EL Butter
- 5 EL Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

- 1. Die Schnitzel abspülen, trockentupfen, und leicht klopfen. Die Eier mit 1 TL Wasser verquirlen. Die Zwiebel schälen und auf der Küchenreibe fein reiben, mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat unter die Eier mischen. Hähnchenschnitzel in der Eiermischung wenden.
- 2. Eine Pfanne erhitzen, Butter mit Olivenöl aufschäumen lassen. Die Schnitzel in den Bröseln wenden und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. pro Seite braten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zitronenvierteln garniert servieren.