

Rezept

Hähnchen paniert

Ein Rezept von Hähnchen paniert, am 17.04.2024

Zutaten

4 Hähnchenschnitzel (à 125 g)	2 kleine Eier (Größe S)
1 kleine Zwiebel	1 EL frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	3 EL Butter
2 EL Olivenöl	5 EL Semmelbrösel
Zitronenviertel zum Garnieren	

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 Eirmischung 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.