

Rezept

Käse-Schnitzel-Sandwich

Ein Rezept von Käse-Schnitzel-Sandwich, am 26.04.2024

Zutaten

4	Schweineschnitzel (à ca. 100 g)		Salz
	Pfeffer	4 EL	Semmelbrösel
50 g	fein geriebener, alter Gouda oder Parmesan	1	Ei
2 EL	Mehl	2 EL	Butterschmalz
4	Kopfsalatblätter	1	Minigurke (ca. 120 g)
4	große Brötchen (z. B. Baguettebrötchen)	4 EL	Mango-Chutney

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel und Käse auf einem Teller mischen. Ei verquirlen. Mehl und Ei auf zwei weiteren Tellern getrennt bereitstellen. Schnitzel erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und mehrmals in den Käsebröseln wenden. Panade gut andrücken.
2. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 4-5 Min. braten.
3. Inzwischen die Salatblätter waschen, trocken schleudern und grob zerpfeifen. Gurke gut waschen, ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften mit dem Mango-Chutney bestreichen. Darauf zuerst die Salatblätter und Gurkenscheiben anrichten. Zuletzt mit den Schnitzeln belegen und mit den oberen Brötchenhälften bedecken.