

Rezept

Schnitzel mit Krönchen

Ein Rezept von Schnitzel mit Krönchen, am 28.04.2025

Zutaten

1 kleine rote Paprikaschote	1 Bund Schnittlauch
100 g Frischkäse	2-3 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer
4 Putenschnitzel (à 100 g)	2 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe (Instant)	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Paprika waschen, putzen und würfeln. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
2. Paprikawürfel, Frischkäse und Semmelbrösel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel salzen und pfeffern.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Herausheben, den Fond mit der Gemüsebrühe ablöschen. Schnitzel samt Fond in eine feuerfeste Form geben. Paprika-Frischkäse-Mix darauf geben, im Ofen (oben, Umluft 180°) 15 Min. überbacken. Zum Servieren die Schnittlauchröllchen darüber streuen. Dazu passen Spätzle.