

Rezept

# Schnitzel mit Krönchen

Ein Rezept von Schnitzel mit Krönchen, am 19.04.2024

## Zutaten

|                                     |                            |
|-------------------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> kleine rote Paprikaschote  | <b>1 Bund</b> Schnittlauch |
| <b>100 g</b> Frischkäse             | 2-3 EL Semmelbrösel        |
| Salz                                | Pfeffer                    |
| <b>4</b> Putenschnitzel (à 100 g)   | <b>2 EL</b> Öl             |
| <b>150 ml</b> 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.