

Rezept

# Schnitzel unter Feta-Zucchini-Haube

Ein Rezept von Schnitzel unter Feta-Zucchini-Haube, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Zucchini	<b>300 g</b> Schweineschnitzel
<b>1 EL</b> Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Feta light
<b>4 EL</b> Bruschetta-Aufstrich Paprika (aus dem Glas)	ofenfeste Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Zucchini waschen, abtrocknen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Die Schweineschnitzel kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin bei starker Hitze von jeder Seite 2-3 Min. scharf anbraten. Salzen und pfeffern.

---

3. Die Schnitzel in eine ofenfeste Form legen. Den Feta zerbröckeln, mit den Zucchini raspeln und dem Bruschetta-Aufstrich mischen, bei Bedarf noch etwas salzen und pfeffern und auf den Schnitzeln verteilen. Diese im heißen Ofen (Umluft 180°) ca. 20 Min. überbacken.