

Hähnchen-Schnitzel à la Parmigiana

Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrustfilets a 180 g	3 Eier	1 Tasse Mehl
1 Tasse Paniermehl	2 Mozzarella (Kugel)	100 g Parmesan
400 ml passierte Tomaten	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		

Die Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. Dann das Hähnchen erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden und dann in einer Pfanne braten.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Etwas passierte Tomaten in eine Auflaufform geben und verteilen. Mit einer Prise Salz bestreuen und das Schnitzel direkt aus der Pfanne in die Tomaten geben.

Dann erneut etwas passierte Tomaten darüber geben und den Mozzarella auf das Schnitzel legen.

Zum Schluss wieder etwas passierte Tomaten darüber geben.

Alles ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss geriebenen Parmesan drüberstreuen. Bei 200°C Ober- /Unterhitze (vorgeheizt) für ca. 15 Minuten im Ofen garen und zum Schluss den Ofen nochmal kurz auf Gratinieren umstellen. Auf Wunsch vor dem Servieren erneut mit Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 15. Mai 2021