

Schlemmer-Schnitzel

Für 4 Portionen:

4 Schnitzel	Panko	1 Ei
Mehl	Salz, Pfeffer	Butter
250 g Nudeln	Salzwasser	100 g geriebenen Käse
Bolognese-Soße		

Die Schnitzel klopfen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in Mehl wenden, dann im verschlagenen Ei, beidseitig im Paniermehl wenden und in der erhitzten Pfanne in etwas Butter braten.

Die Schnitzel nicht ganz durchbraten, da sie noch in den Ofen kommen. Die fertigen Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Die fertigen Nudeln nicht abschrecken oder mit Öl begießen; sie sollen gut kleben.

Kleine Nudelhäufchen auf die Schnitzel geben, Bolognese-Soße - oder andere - darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen. Bei 180°C 15-20 Minuten überbacken.

NN am 16. April 2024