

# Parmesan-Schnitzel

## Für 4 Personen

### Für das Gemüse:

4 Paprikaschoten, rot, gelb	200 g Kirschtomaten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Stiel Rosmarin	2 Stiele Zitronenthymian
2 EL Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß	1 Zitrone (Saft und Abrieb)
75 ml Gemüsebrühe	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

### Für die Schnitzel:

4 Schweineschnitzel, à 120 g	Salz	Pfeffer
80 g Parmesan	2 Eier (Größe M)	100 g Mehl
100 ml Milch	200 g Pankomehl	200 g Butterschmalz

Paprikaschoten putzen, waschen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Kräuter waschen, trockenschütteln, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika zugeben und alles ca. 3 Minuten dünsten.

Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Zitronensaft und -schale, Brühe und Honig unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20-25 Minuten schmoren.

Inzwischen die Schnitzel trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Mit Eiern, Mehl und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

Die Schnitzel durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.

Semmelbrösel auf einen Teller geben. (Tipp: Die gesündere Alternative zu den Semmelbröseln wären zartschmelzende Haferflocken) Schnitzel darin wenden und überschüssige Panade sacht abklopfen.

Butterschmalz oder Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.

Paprikagemüse nochmals abschmecken. Die Tomatenhälften in das Paprikagemüse geben und kurz ziehen lassen. Mit den Schnitzeln anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 09. August 2022