

# Schweine-Schnitzel auf rahmigen Zucchini-Nudeln

**Für vier Portionen**

**Für die Zucchini-Nudeln:**

250 g feine Tagliatelle	2 Zucchini	2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die Schweineschnitzel:**

8 Schweinerückensteaks, à 80 g	2 Eier	50 g Mehl
200 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

**Zum Anrichten:**

1 Zitrone	4 Stiele Petersilie
-----------	---------------------

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Danach Zucchini waschen und in dünne Streifen hobeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe und Sahne zugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen. Tagliatelle unterschwenken, mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Schnitzel die Schweinerückensteaks flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einer flachen Schale verquirlen. Schnitzel zuerst mehlieren, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, leicht andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salzen.

Zucchini-Nudeln auf Tellern anrichten, je zwei Schnitzel darauf legen und mit Zitronenspalten und Petersilie garnieren.

Horst Lichter am 04. April 2015