

Schweine-Schnitzel überbacken

Für 4 Portionen

4 Schnitzel	Panko	1 Ei
Mehl	Salz. Pfeffer	Öl
250 g Nudeln	Salzwasser	100 g Käse, gerieben
Soße		

Die Schnitzel klopfen plattieren, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beidseitig in Mehl wenden, ebenso im verschlagenen Ei wenden. Jetzt noch beidseitig im Paniermehl wenden und in der erhitzten Pfanne in etwas Fett braten.

Die Schnitzel nie ganz durchbraten, da sie für 15 - 20 min. in den Ofen kommen. Die fertigen Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Nudeln nicht abschrecken oder Öl drüber gießen, damit sie gut kleben. Kleine Nudelhäufchen auf die Schnitzel geben, Soße drüber verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Bei 180°C ca. 15 - 20 min.

überbacken.

Natürlich darf man Nudeln und Soße nach Geschmack wählen; so z. B. Bolognese-, Schinken-Sahne-, Tomaten-Soße. Spaghetti halten aber am besten. Die Soßen- und Käsemenge sollte auch jeder für sich entscheiden, die einen mögen mehr die anderen weniger.

NN am 09. Juni 2024