

Überbackene Party-Schnitzel

Für 6 Portionen

6 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	2 Eier
150 g Paniermehl	150 g Mehl	200 g gerieb. Käse
200 ml Schmand	2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Bund Petersilie, gehackt	2 Zwiebeln, feine Ringe	2 EL Öl
Champignons		

Klopfe dicke Schnitzel flach, bis sie gleichmäßig dick sind.

Würze beide Seiten der Schnitzel mit Salz und Pfeffer.

Bereite drei Schüsseln vor: eine mit Mehl, eine mit Eiern, und eine mit Paniermehl.

Wende die Schnitzel im Mehl, dann im Ei, und zuletzt im Paniermehl.

Drücke das Paniermehl fest an.

Erhitze das Öl in einer großen Pfanne.

Brate die Schnitzel bei mittlerer Hitze goldbraun an. Sie müssen nicht komplett durchgegart sein.

Lege die Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Mische Schmand, Tomatenmark und Paprikapulver in einer Schüssel.

Füge den geriebenen Käse hinzu und rühre, bis alles gut vermischt ist.

Verteile die Masse gleichmäßig auf den Schnitzeln.

Belege nach Belieben mit Zwiebelringen, Champignons oder Paprikastreifen.

Heize den Backofen auf 200 °C vor.

Backe die Schnitzel 20-25 Minuten, bis der Käse goldbraun ist.

Nimm die Schnitzel aus dem Ofen und bestreue sie mit der gehackten Petersilie.

Serviere die Schnitzel sofort. Am besten mit Kartoffelpüree, Salat oder Ofengemüse.

Tipps:

Verwende Zucchini- oder Auberginenscheiben statt Fleisch.

Füge Chiliflocken zur Schmand-Käse-Mischung hinzu, um eine schärfere Variante zu kreieren.

Probiere Mozzarella, Parmesan oder einen herzhaften Blauschimmelkäse aus.

Beilagen:

Ein frischer Kartoffelsalat mit Essig- und Öldressing passt perfekt.

Für einen klassischen Touch kannst du knusprige Pommes dazu servieren.

Gedämpftes oder geröstetes Gemüse wie Brokkoli oder Karotten runden das Gericht ab.

NN am 12. Juni 2025