

## Knuspriges Schnitzel Caprese Style

### Für 2 Personen:

1 Tomate	1 Msp. Salz	1 Mozzarellakugel
2 Schweineschnitzel	1 Msp. Gewürzsalz	8 Basilikumblätter
1 Msp. ital. Gewürz	100 g Mehl	2 Eier
200 g Panko	6 EL Olivenöl	2 EL Butter

Den Stielansatz der Tomate entfernen und die Tomate auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. Die Tomate 10 Sekunden in kochendes Salzwasser geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Dann die Haut mit einem kleinen Messer von der Tomate abziehen. Tomate vierteln und entkernen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Schnitzel mit einem Fleischhammer beidseitig plattieren und mit Gewürzsalz würzen. Mozzarella und Tomatenviertel mittig im Wechsel auf ein Schnitzel legen, drumherum Platz lassen. Caprese mit Basilikumblättern und Italian Gewürz bestreuen. Das belegte Schnitzel mit dem unbelegten verschließen und den Rand rundherum vorsichtig mit dem Fleischhammer festklopfen.

Das verschlossene Schnitzel beidseitig erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Panko wenden. Das panierte Schnitzel bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca.

4 Minuten in Olivenöl knusprig braten. Butter zum Schnitzel in die Pfanne geben und ca. 1 Minute weiterbraten. Dabei das Schnitzel in der Pfanne immer wieder mit der zerlassenen Butter beträufeln und zwischendurch wenden.

Das Schnitzel auf einem Küchentuch abtropfen lassen und dann servieren.

Steffen Henssler am 20. Juli 2023