

Hähnchen-Schnitzel mit Mozzarella

Für 4 Portionen

4 Hähnchen-Schnitzel (a 200g) 2 EL Öl Salz
Pfeffer 1 TL Paprikapulver 200 g Mozzarella
2 Tomaten

Das Fleisch mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Beidseitig salzen, pfeffern und mit Paprikapulver würzen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel zirka 4 Minuten anbraten.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Hähnchenschnitzel mit Mozzarella und Tomaten bringen Abwechslung in die Küche. Ein Rezept, das leicht gelingt und besonders gut schmeckt.

Die Hähnchenschnitzel auf das Backblech legen, mit Tomaten Scheiben und Mozzarella belegen.

Auf mittlere Schiene zirka 10-12 Minuten überbacken.

Als Beilage zum Beispiel bunte Spiralnudeln laut Packungsanleitung zubereiten und anrichten.

Zum Hähnchenschnitzel mit Mozzarella schmeckt ein frischer Blattsalat.

NN am 13. Juni 2021