

# Schlemmerschnitzel

## Für 4 Portionen

|                     |                      |                    |
|---------------------|----------------------|--------------------|
| 4 Schnitzel         | Paniermehl           | 1 Ei               |
| Mehl, Salz, Pfeffer | Butterschmalz        | 250 g Nudeln       |
| Salzwasser          | 100 g Käse, gerieben | Soße (Tomatensoße) |

Die Schnitzel plattieren, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl und dann in verschlagenem Ei wenden. Jetzt im Paniermehl wenden und in der erhitzten Pfanne in etwas Fett braten.

Die fertigen Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

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

NN am 16. Februar 2026