# Fettarmes Hühnerschnitzel

Unbedingt probieren! Tolles Rezept für fettarmes Hühnerschnitzel in leckerer Joghurt-Kräcker-Panier.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Hühnerbrustfilets |
| 240 g | Naturjoghurt |
| 80 g | Kräcker (zerbröselt) |
| 3 EL | Paprikapulver (mild) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 4 Stk. | Zitronenspalten (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für das **fettarme Hühnerschnitzel** zu Beginn die Hühnerfilets gut trockentupfen. Das Joghurt in einen tiefen Teller füllen und mit einem Esslöffel Paprikapulver verrühren. Die Kräcker in einen zweiten Teller zerbröseln und mit Pfeffer, Salz und dem übrigen Paprikapulver durchmischen.

2. Die Filets zuerst durch das Joghurt ziehen, dann in den Bröseln wenden und diese leicht einklopfen. Eine große beschichtete Pfanne mit Backtrennspray einfetten und erhitzen. Die Filets darin von beiden Seiten goldbraun braten. Filets mit Zitronenspalten und beliebigen Beilagen auf Tellern anrichten und servieren.

## Tipp

Zum fettarmen Hühnerschnitzel passen alle Beilagen wie zum herkömmlichen panierten Schnitzel, zum Beispiel Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Salate oder gedünstetes Gemüse.