

Gebratene Hühnerschnitzel

Die köstlichen Hühnerschnitzel sind in wenigen Minuten in der Bratpfanne gebraten. Ein einfaches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

4 Stk. Hühnerschnitzel (vom Hühnerfilet)
1.5 EL Gyrosgewürzmischung
3 EL Öl
2 EL Zitronensaft
<u>Pfeffer</u> (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Das Öl mit Gyrosgewürz, Zitronensaft und Pfeffer vermengen und die **Hühnerschnitzel** darin zirka 1 Stunde marinieren.
2. Einige Tropfen Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die marinierten Hühnerschnitzel pro Seite zirka 4-5 Minuten braten. Die Schnitzel zum Beispiel mit Petersilienkartoffeln und gemischten Salat servieren. Guten Appetit.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp