

Hühnerschnitzel mit Mozzarella

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel (ca. 200g)
2 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 TL	Paprikapulver
200 g	<u>Mozzarella</u>
2 Stk.	Tomaten

Zubereitung

- Für die Hühnerschnitzel mit Mozzarella das Fleisch mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Beidseitig salzen, pfeffern und mi Paprikapulver würzen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel zirka 4 Minuten anbraten.
- 3. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 4. Die Hühnerschnitzel auf das Backblech legen, mit Tomaten Scheiben und Mozzarella belegen. Auf mittlere Schiene zirka 10-12 Minuten überbacken.
- 5. Als Beilage zum Beispiel bunte Spiralnudeln laut Packungsanleitung zubereiten und anrichten.

Tipp



Zum Hühnerschnitzel mit Mozzarella schmeckt ein frisch Blattsalat Mix.	