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	Mozzarella
2 Stk.	Tomaten

Zubereitung

1. 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.