

# Putenschnitzel

Die Putenschnitzel paniert schmecken hervorragend und sind besonders bei Kinder sehr beliebt. Ein einfaches Rezept das schnell zubereitet ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Stk.	Putenschnitzel
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
75 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
75 g	Semmelbrösel
0.25 l	neutrales Pflanzenöl

## Zubereitung

1. Zuerst die **Putenschnitzel** mit Wasser abspülen, trocken tupfen, klopfen und auf beide Seiten salzen und pfeffern.
2. Danach die Schnitzel panieren, dafür zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in Semmelbrösel wenden.
3. Das Pflanzenöl zirka 1 cm hoch in eine Bratpfanne gießen, erhitzen und im heißen Öl etwa 4 Minuten backen, wenden und auf der anderen Seiten ebenfalls einige Minuten backen.

## Tipp

Zum Putenschnitzel schmecken Pommes Frites oder Petersilien Kartoffeln und gemischte Salate.