Schnitzel mit Kürbiskernpanier

Das Schnitzel Rezept mit Kürbiskernpanier ist eine besonders köstliche Speise für Schnitzel Lliebhaber.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
50 g	Semmelbrösel
50 g	Kürbiskerne (fein gehackt)
1 Tasse	Mehl
	Rapsöl (oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Für die **Schnitzel mit Kürbiskernpanier** eine Klarsichtfolie über das Fleisch legen und vorsichtig flach klopfen. Mit Salz würzen.

2. Die Eier in eine Schüssel schlagen, salzen und verquirlen.

3. Die Kürbiskerne fein hacken und mit Semmelbrösel in eine Schale vermengen.

4. Die Schweinsschnitzel zuerst in Mehl wenden, danach durch die Eier ziehen und abschließend in der Bröselmischung wenden. Die Panier etwas andrücken.

5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig bei nicht zu hoher Temperatur goldbraun backen.

Tipp

Zum Schnitzel mit Kürbiskernpanier Pommes frites, Petersilienerdäpfel oder Reis servieren. Dazu Preiselbeermarmelade oder Ketchup reichen.