Schnitzel mit Spiegelei

Das panierte Schnitzel mit Spiegelei ist schnell gebraten. Ein köstliches Rezept zum einfachen Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Schweinsschnitzel
	Salz und Pfeffer
1 EL	Mehl
1 Stk.	Ei
50 g	Semmelbrösel
4 Stk.	Eier
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Die **Schnitzel** mit Wasser abspülen, trocken tupfen und nach Bedarf mit einem Fleischhammer flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Panier in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen. Abschließend in Semmelbrösel wälzen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, und je Seite zirka 2 Minuten goldbraun braten.

4. Die Spiegeleier in einer weiteren Bratpfanne braten.

5. Die Schnitzel von der Pfanne nehmen, anrichten und die Spiegeleier darauf setzten.

Tipp

Zum Schnitzel mit Spiegelei gebratene Kartoffeln und einen grünen Salat reichen.