



Panierte Schweinsschnitzel von der Huft an zitroniger Tomatensauce

Schweinsschnitzel von der Huft sind leicht von Fett durchzogen, sie sind dazu sehr zart und eignen sich sehr gut zum panieren. Sanft gebraten und angerichtet mit einer Tomatensauce schmecken sie wunderbar. Die einfache Tomatensauce wird mit Zitronensaft ergänzt, das verleiht ihr Frische und macht die panierten Schnitzel zu einem schönen Sommergericht.

Zutaten (2 Portionen)

4 Schweinsschnitzel à ca. 80g
1 Ei
3-4El Paniermehl
1Tl Weissmehl
1dl Passata di Pomodoro
1/2 Zitrone
20g Zwiebel
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Schweinsschnitzel beidseitig salzen und pfeffern und leicht bemehlen, ein paar Minuten ruhen lassen.

1 Scheibe Zitrone zur Dekoration beiseite stellen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Passata aufwärmen, 1El Zitronensaft und 1Tl Zitronenzesten zugeben. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten bis die Schnitzel gebraten sind.

Ei in einem flachen Teller verquirlen, Paniermehl auf einen weiteren Teller streuen.

Die bemehlten Schnitzel durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden.

Schnitzel in reichlich Bratbutter bei mittlerer Temperatur auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten.



