

Panierte Schnitzel im Backofen selber machen

Zutaten für 5 Portionen

- 5 Schnitzel
- 3 EL Weizenmehl
- 2 Eier
- 5 EL Butter
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Panierte Schnitzel aus dem Backofen - Schritt für Schritt:

1. Heize deinen Ofen auf 230°C Umluft vor. Fette dein Blech mit Butterschmalz ein.
2. Klopfe die Schnitzel weich. Würze sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Wer mag nimmt auch Paprikapulver.
3. Paniere die Schnitzel nun in deiner Panierstraße: Wende sie erst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Semmelbröseln.
4. Lege die Schnitzel nebeneinander auf dein Blech. Gib auf jedes Schnitzel einen Esslöffel Butter und schiebe sie in den Ofen. Backe sie für 25 Minuten und wende sie nach der Hälfte der Zeit. Nimmst du ein Pampered Chef Backblech, schiebst du es auf das Rost in der untersten Stufe und wendest sie nicht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

