Schnitzel alla Milanese

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 500g Tomate(n)
» 5EL Öl
» 1EL Basilikum
» 1 Ei(er)
» 60g Semmelmehl
» 60g ger. Parmesan
» 4 Schweineschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 2EL Mehl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten fein würfeln. 2EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch, Basilikum und Tomaten zufügen, 10-12min dünsten.

2. Ei verquirlen. Paniermehl und Parmesan mischen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und der Parmesanmischung wenden.

3. Restliches Öl erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel und Tomatensugo auf Tellern anrichten.

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Ciabatta.

Nährwerte: 450kcal/E49g/F19g/KH18g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 237

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke