



Rezepte

#60



DONATI VINI

ZUTATEN



150 G SEMMELBRÖSEL

60 G SCHWARZE OLIVEN, FEIN GEHACKT

1 EL GEHACKTE OREGANOBLÄTTER

MEERSALZ, SCHWARZER PFEFFER

2 EIER

4 SCHNITZEL

(SCHWEINKALB ODER HUHN)

PFLANZENÖL ZUM FRITTIEREN

Zubereitung

#SCHNITZEL



DIE SEMMELBRÖSEL MIT OLIVEN, OREGANO, SALZ UND PFEFFER IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL MISCHEN. DIE EIER IN EINEM SUPPENTELLER GUT VERKLOPFEN. DIE SCHNITZEL VON BEIDEN SEITEN DURCH DAS EI ZIEHEN UND ANSCHLIESSEND IN DEN SEMMELBRÖSELN WENDEN; DIE PANADE ETWAS ANDRÜCKEN.

SCHRITT 2 VON 3

Zubereitung

#SCHNITZEL



EINE GROSSE PFANNE 1 / 2 CM
HOCH MIT ÖL FÜLLEN, DIESES
BEI MITTLERER BIS HOHER
TEMPERATUR ERHITZEN UND
JEWEILS ZWEI SCHNITZEL
DARIN AUF JEDER SEITE 2
BIS 3 MINUTEN BRATEN ODER
SO LANGE, BIS SIE NACH
WUNSCH GEGART SIND.
AUF KÜCHENPAPIER ABTROPFEN
LASSEN UND IM OFEN
WARM HALTEN.

SCHRITT 3 VON 3

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI