

Party-Schnitzel aus dem Ofen

Für 4 Portionen:

4 Schnitzel	1 TL Salz	1 TL Pfeffer
100 g Mehl	2 Eier	150 g Paniermehl
2 EL Öl	200 ml Sahne	2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver	200 g gerieb. Käse	100 g Zwiebelringe
150 g Champignons	100 g Paprikastreifen	

Die Schnitzel gleichmäßig klopfen, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

Drei Schüsseln vorbereiten, eine mit Mehl, die zweite mit verquirlten Eiern und die dritte mit Paniermehl. Jedes Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich im Paniermehl wenden.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel etwa 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie goldbraun sind, danach auf einem Backblech ruhen lassen.

In einer Schüssel die Sahne mit dem Tomatenmark und dem Paprikapulver mischen, geriebenen Käse hinzufügen, gründlich umrühren, die Masse gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen, mit Zwiebelringen, Champignons und Paprikastreifen toppen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25 Minuten backen.

Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 09. Oktober 2025