



Schweineschnitzel in einer Ei-Parmesanhülle

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das „italienisch angehauchte“ Schweineschnitzel

Zutaten

- Für die Schweineschnitzel in einer Ei - Parmesanhülle:
- 4 Schnitzel aus der Oberschale à 160 g
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- Etwas Mehl
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Für die Gemüsespagetti:
- 250 g Spagetti
- 1 Möhre in dünnen Streifen
- 1 Stange junger Porrèe in dünnen Streifen
- 100g weiße Champignons in Streifen
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas frisch gepressten Knoblauch nach eigenem Geschmack
- Für das hausgemachte Tomatensugo:
- 500 g frische Tomaten in groben Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Dose ganze Tomaten
- Frische gehackte Kräuter wie: Majoran, Thymian, Petersilie etc.
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Das Tomatensugo:

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und in Olivenöl anschwitzen und zunächst die .frischen Tomaten dazu geben, 10 - 15 min. leise köcheln lassen. Dann folgen die Dosentomaten und die frischen, gehackten Kräuter, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken,

Schritt4

Die Spaghetti „al dente“ kochen.

Schritt5

Die Schnitzel:

Schritt6

Die Eier mit der Milch und dem Parmesan zunächst schlank verrühren. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlen. Durch die Ei - Parmesan Masse ziehen, etwas abstreifen, da die Hülle beim Braten noch "aufgeht " und sonst zu dick wird.

Schritt7

In heißem Butterschmalz appetitlich 2 - 3 min. von jeder Seite heraus braten.

Schritt8

Die bunten Gemüsespagetti:

Schritt9

Die Möhren, den Lauch und die Pilze in Streifen In reichlich Knoblauchbutter glasig anschwitzen.

Schritt10

Die "bissfesten" Spaghetti abschütten, zum Gemüse geben

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Schnitzel auf den Gemüsespagetti anrichten, das Tomatensugo drum herum geben.

Schritt13

Dazu gebe ich einen frischen Saisonsalat in einer Kräuter Vinaigrette

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** für jeden tag, parmesanhülle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweineschnitzel-in-einer-ei-parmesanhuelle/>