

Schnitzel vom Ofenzauberer

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 7 Putenschnitzel
- Salz, Pfeffer, eventl. Hähnchengewürz
- Mehl
- 2-3 Eier (aufgeschlagen)
- Paniermehl
- Butaris (weich)

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schnitzel nach Geschmack würzen, danach zuerst in Mehl, dann in Ei und anschließend in Paniermehl wenden.

Die panierten Schnitzel von beiden Seiten mit Butaris einpinseln und auf den Ofenzauberer (oder einen anderen Stein mit Rand) legen.

Den Stein auf das Rost im unteren Drittel des Backofens stellen und ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Backzeit variiert von Backofen zu Backofen. Vielleicht beim ersten Mal eine kurze Schnittprobe machen, damit die Schnitzel durch sind, aber nicht zu trocken werden.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de