

Rezept des Monats

Schnitzel unter Bärlauch-Cornflakes Haube

4 Schweineschnitzel, (oder entspr. Menge Filet in Scheiben)
3 EL Bärlauch- Paste
75 g Cornflakes
80 g Käse (Pecorino), gerieben (wahlweise Parmesan)
4 EL Öl
2 Eigelb
Fett, zum Anbraten
Salz
Pfeffer

Fleisch etwas flach drücken, von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern, nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.
Inzwischen Cornflakes in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln.
In einer Schüssel mit Käse, Öl, Eigelb, Bärlauchpaste, Salz und Pfeffer zu einer Paste vermengen. Falls zu bröselig, noch etwas Öl zufügen.
Diese Masse über dem Fleisch verteilen und mit den Händen zu einer geschlossenen Haube drücken.
Bei 175° ca. 15 Minuten überbacken, bis die Haube beginnt, braun zu werden.
Dazu reiche ich einen mit reichlich Bärlauchbutter vermengten, bunten Gemüsereis.

Arbeitszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Guten Appetit wünscht

LUTZ Haushaltswaren und Geschenke
Schützenstraße 1
86424 Dinkelscherben

Ihr Partner für Tisch und Küche