

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 27.06.2022

Parmesanschnitzel mit Paprikagemüse

Für 4 Personen

Zutaten

Für das Gemüse

4 Paprikaschoten, rot und gelb
 200 g Kirschtomaten
 2 Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Stiel Rosmarin
 2 Stiele Zitronenthymian
 2 EL Olivenöl
 etwas Paprikapulver, edelsüß
 1 Biozitrone, Saft und etwas
 abgeriebene Schale davon
 75 ml Gemüsebrühe
 1 TL Honig
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Für die Schnitzel

4 Schweineschnitzel, à ca. 120 g
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 80 g Parmesan oder Pecorino
 2 Eier (Größe M)
 100 g Mehl
 100 ml Milch oder Sahne
 200 g Semmelbrösel oder Pankobrösel
 200 g Butterschmalz oder Pflanzenöl



Zubereitung

1. **Paprikaschoten** vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein schneiden.
2. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika zugeben und alles ca. 3 Minuten dünsten. Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Zitronensaft und -schale, Brühe und Honig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20-25 Minuten schmoren lassen.
3. **Inzwischen die Schnitzel** plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Parmesan fein reiben. Mit Eiern, Mehl und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
5. Die Schnitzel durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.
6. Semmelbrösel auf einen Teller geben. Schnitzel darin wenden und etwas abklopfen.
7. Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.
8. Paprikagemüse nochmal abschmecken. Mit den Schnitzeln anrichten und servieren.