Schweineschnitzel mit Käse überbacken



Snack
Ein Abend-Snack. Nicht genug für eine komplette Mahlzeit. Aber ausreichend als kleiner Snack abends vor dem Fernseher.

Für das Überbacken verwende ich einen Gemüse-Käse, den ich beim Braten auf die Schnitzel gebe.

Mein Rat: Wer möchte, kann den Aufwand machen, den Grill im Backofen oder der Mikrowelle anzuschalten und die Schnitzel dort zu überbacken, damit der Käse auch eine kräftige Bräune erhält.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 Scheiben Gemüse-Käse
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Schnitzel salzen und pfeffern. Käse in vier Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und zwei Schnitzel auf einer Seite kross anbraten. Wenden, sofort den Käse darauflegen und auf der zweiten Seite ebenfalls kross anbraten.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion in der gleichen Weise zubereiten und auf einen Teller geben. Servieren.