

Schweineschnitzel mit Spätzle

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Ei
- 2 Schweineschnitzel
- Paniermehl, Weizenmehl
- Salz, Pfeffer,
- 1 Packung Spätzle
- Ketchup

Zubereitung

- Ei in einen tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen und salzen
- Ca. 3 EL Mehl in einen weiteren Teller geben
- Paniermehl in einen dritten Teller geben
- Das Fleisch zuerst in Mehl wenden danach durchs Ei ziehen
- Zuletzt panieren (also im Paniermehl wenden)
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel vorsichtig hineingeben.. Von jeder Seite goldbraun anbraten.
- In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen.
- Wenn das Wasser kocht die Spätzle hineingeben.

- Nach ca. 8-10 Minuten die Spätzle in einem Nudelsieb abgießen
- Anschließend mit dem Schnitzel und etwas Ketchup servieren



Was wird noch benötigt?

Topf mit Deckel, Pfanne, Schneebesen, 3 Teller, Pfannenwender, Nudelsieb

