

Gebackene Hühnerschnitzel

(2 Portionen, Hauptspeise)

Perfect Cooking

Einfach zum perfekten Ergebnis.



Zutaten

300 g Hühnerbrust
1 Ei
40 g Rapsöl
50 g Brösel
50 g Mehl
20 g Sesam
5 g Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Zubereitet

im Bosch Dampfbackofen

Zubereitung

1

Das Fleisch in kleine Schnitzel schneiden und etwas plattieren.

2

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl, Ei und Brösel-Sesam-Paprikapulver-Mischung panieren.

3

Nun nehmen Sie ein Backblech, legen eine Lage Küchenrolle darauf und geben das Gitter darauf. Auf das Gitter legen Sie die panierten Schnitzel, die jetzt mit einem Pinsel eingeeßt werden. Ordentlich mit dem Rapsöl einpinseln.

4

Die Schnitzel kommen bei 210 °C mit Dampfzugabe 3 für etwa 25 Minuten ins vorgeheizte Backrohr.

