

PANIERTES SCHNITZEL AUS VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP



Zubereitungszeit : 30 Min

Bratzeit : 2-3 Min

ZUTATEN (4 PERS.) :

FRISCHKÄSEPASTE :

- 175 g Frischkäse
- 3 EL Schnittlauch, fein gehackt

PANIERTES SCHNITZEL :

- 4 Scheiben Vacherin Fribourgeois AOP, je 1 cm dick
- 75 g Mehl
- 2 ganze Eier
- 100 g Paniermehl
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 20 g Butter
- 1 EL Rapsöl
- Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Friskkäse und Schnittlauch miteinander vermengen. Salzen und pfeffern. Beiseite stellen.

Vacherin Fribourgeois AOP-Scheiben auf die Arbeitsfläche legen.

Mehl in einen Teller geben. In einem zweiten Teller die Eier leicht schlagen. In einem dritten Teller Paniermehl mit den gehackten Haselnüssen mischen.

Vacherin Fribourgeois AOP-Scheiben im Mehl wenden. Leicht abklopfen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Scheiben anschliessend im Ei und dann im Paniermehl wenden.

Butter und Rapsöl in einer Pfanne erwärmen und Schnitzel auf beiden Seiten je eine Minute anbraten.

