

Schnitzelpizza mit Kartoffelwedges

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 40-45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	51 g
Kohlenhydrate	90 g
Eiweiß	54 g
Brennwert	1025 kcal/ 4294 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Schnitzel:

- 4 Schweineschnitzel
- 4 EL Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Butaris Butterschmalz

Belag:

- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Basilikum
- 1 Zucchini
- 2 Pck. Mozzarella

Kartoffelwedges:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 kg Butaris Butterschmalz
- Salz
- Paprikapulver



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Schnitzelpizza Schnitzel mit Frischhaltefolie abgedeckt mit einem Fleischklopfer dünn klopfen. Eine Panierstraße aufbauen. Dafür Mehl in einen tiefen Teller geben. Eier in einen zweiten tiefen Teller geben. Semmelbrösel in einen dritten tiefen Teller geben. Schnitzel salzen und pfeffern. Dann erst im Mehl, danach im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin knusprig anbraten.

Schritt 2/4

Für den Belag die Tomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen. Die Schnitzel damit bestreichen. Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und auf die Tomatenschicht legen. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen.

Schritt 3/4

Im Ofen bei 220 °C Heißluft für ca. 15 Minuten backen.

Schritt 4/4

Für die Kartoffelwedges Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin frittieren. Anschließend mit Salz und Paprikapulver würzen. Schnitzelpizza zusammen mit den Kartoffelwedges anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.