

# Geflügel Rezepte

## Geflügelschnitzel Paniert

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Einfach, Schnell, Panieren

---

4 Putenschnitzel; je ca. 125  
- bis 150 g  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

50 g Weizenmehl  
1 Ei; verschlagen  
50 g Semmelbrösel  
75 g Margarine

---

Putenschnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und von beiden Seiten würzen.

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden (gut festklopfen).

Margarine zerlassen, die Schnitzel von beiden Seiten darin in etwa 10 Minuten goldgelb braten und anrichten.