

# Kochen mit Klaus

## Überbackenes Mailänder Kalbsschnitzel

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 5 Kalbsschnitzel á ca. 120 g, 100 g Semmelbrösel, 70 g Mehl, 3 Eier,
- 200 g gerieb. Parmesan, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 3 Knobizehen,
- 2 kleine Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 1 Dose geh. Tomaten, Zucker,
- Thymian, Oregano, Basilikum, 2 Pck. Bresso, 250 g Mozzarella

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln u. in Öl glasig dünsten. Tomatenmark zugeben u. 5 Min. mitbraten. Mit Tomaten ablöschen u. die Sauce bis zum Servieren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern u. Bresso abschmecken. Warmhalten.



2. Eier in einem Gefäß verquirlen. Parmesan mit Paniermehl vermischen. Mehl u. Parmesan-Paniermehl ebenso in Gefäße geben. Schnitzel salzen, pfeffern, in Mehl, danach in den Eiern u. zuletzt in den Bröseln wälzen. Brösel gut andrücken.



3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel beidseitig im Butterschmalz bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. ausbacken, bis sie goldgelb sind. Auf Krepp abtropfen lassen. Mit Mozzarella bedecken, salzen u. mit dem restl. Parmesan bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad überbacken. Auf der Sauce zu Pasta servieren.



**Tipp des Chaoten: Mit Tagliatelle servieren!**



Erstellt von Klaus am 22.01.2023