

Schnitzel mit Ofenkartoffeln vom neuen großen Ofenzauberer Plus von Pampered Chef

Zutaten:

4 Schweineschnitzel

1 Ei

Paniermehl

300 g rohe Kartoffeln, in kleine Würfel geschnitten

Albaöl, Gewürz Fleischeslust, Paprika Edelsüß, Gewürz Nicht Fisch nicht Fleisch,

Zubereitung:

Den Backofen mit dem „leeren großen Ofenzauberer“ auf 240 Grad vorheizen.

Nun die Schnitzel mit dem Gewürz Fleischeslust und Paprika von beiden Seiten würzen, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und mit Paniermehl panieren. Zuletzt die Schnitzel von oben und unten mit etwas Albaöl bepinseln und beiseite stellen.

Dann die Kartoffeln mit Gewürz Nicht Fisch, nicht Fleisch, etwas Paprika und etwas Albaöl vermengen.

Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Schnitzel mit den Kartoffeln auf dem heißen Stein geben und für ca. 25 Min, je nach Bräunungswunsch auf der unteren Schiene fertig backen.

Ich hatte wirklich noch nie so knusprige Schnitzel, egal ob von unten oder oben. Die Fotos sprechen für sich.

Viel Spaß beim nachkochen wünscht Euch Judith