

# Schweineschnitzel mit Maultaschen



## Nachtsnack

Gestern gab es mal wieder eine Nachtschicht für den Kunden und somit ein sehr spätes ... ähhhhh, frühes Essen. Es sollte schnell zuzubereiten sein, aber etwas essen musste ich ja noch. Wegen der frühen Stunde der Zubereitung und des Essens gibt es auch nur ein einfaches Foto mit dem Blitzgerät gemacht.

Die Schnitzel habe ich entgegen aller sonstigen Ratschläge nur 1-1  $\frac{1}{2}$  Minuten auf jeder Seite gebraten, womit sie medium gegart wurden und innen noch etwas rosé waren. Der beim Entspannen des Fleisches austretende Fleischsaft war auch sehr lecker.

Der Einfachheit halber und für eine schnellere Zubereitung habe ich dazu nur noch Maultaschen in Brühe erhitzt. Dann Schnitzel und Maultaschen auf einen Teller gegeben, Schnitzel

mit Salz und Pfeffer gewürzt und über beides frisch geriebenen Parmesan und Zitronensaft gegeben.

**Zutaten für 1 Person:**

- 2 Schweineschnitzel
- 6 Maultaschen
- Parmesan
- $\frac{1}{2}$  Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.