

# Schweineschnitzel mit Pfifferling-Zwiebel-Gemüse

Leckere Schnitzel. Einfach nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Und kurz in der Pfanne gebraten.

Schnitzel sind normalerweise recht dünn zugeschnitten, daher gebe ich den Schnitzeln auf jeder Seite nur etwa 2 Minuten.

Dazu ein Gemüse aus Pfifferlingen und Zwiebeln. Das Wasser der Tiefkühl-Pfifferlinge bildet beim Braten ein kleines Sößchen.

Die Schnitzeln sind wirklich sehr lecker. Ich werde Schnitzel in der nächsten Zeit desöfteren noch zubereiten.

Mein Rat: Frische Pfifferlinge sind natürlich geschmacklich besser, aber sie sind nicht immer zu bekommen. Daher kann man in diesem Fall ruhig auf Tiefkühlware ausweichen.

[amd-zlrecipe-recipe:11]