

Schnitzel kanarische Art

für 4 Personen

Zutaten

4 dünne Kalbsschnitzel, 1 Ei, 2 Bananen, 1 halbe Zitrone, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Paprika, 2 Esslöffel Mehl, 4 Esslöffel Paniermehl, 2 Esslöffel Bratfett, eventuell 2 Tomaten



Zubereitung

1. Schnitzel salzen und mit Paprika bestäuben
2. in Mehl wenden, in geschlagenes Ei tauchen und in Paniermehl wenden
3. Schnitzel in heißem Fett von einer Seite anbraten
4. Bananen der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und mit Paprika bestäuben
5. Schnitzel wenden, halbe Bananen darauf legen
6. unter häufigem Begießen der Banane mit Bratfett die zweite Seite bräunen und garen
7. eventuell noch 4 Tomatenhälften dazugaren

Zeitbedarf

ca 20 Minuten

dazu paßt

Grilltomaten, Kartoffelsalat