



V: Schweineschnitzel alla milanese

mit Brokkoli und Tomaten-Basilikum-Salat



3-4 Personen

Vorhang auf für einen italienischen Klassiker in neuem Gewand: Ja, auch wir panieren unser Fleisch, aber wir panieren mit Panko und schmuggeln für die Raffinesse ein Quäntchen Oregano hinein. Der Brokkoli darf im Ofen zu köstlicher Vollendung rösten, bevor wir ihn mit Zitronenabrieb verfeinern. Und was sollen wir zum frisch-würzigen Tomatensalat mit Basilikum noch sagen? Belassen wir es beim Wesentlichen: Buon appetito!

- 500g Kirschtomaten
- 10g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 großer Brokkoli
- 2 Packungen Schweinefilet
- 100g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Päckchen getrockneter Oregano

- 1 Ei ³
- 6EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 651kcal, Fett 33.0g,
Kohlenhydrate 42.0g, Eiweiß 43.3g



4. Fleisch panieren

2. Brokkoli rösten

5. Schnitzel braten

3. Fleisch vorbereiten

6. Brokkoli verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**