

SCHNITZEL IN KELLY'S CHIPSKRUSTE



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **45 Minuten** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos** oder 120g **Kelly's Chips CLASSIC salted**

- 8 kleine Putenschnitzel (à 60g)
- etwas Mehl
- 1 Ei(er)
- 4 EL Öl oder Butterschmalz
- 1 Limette(n)
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

Die Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen und im Mehl wenden. Das Ei gut verquirlen. Die Kelly's Chips CLASSIC salted oder Kelly's Mexicanos gut zerstoßen (wie Paniermehl).

Die Schnitzel erst im Ei, dann in den Chips wenden und in einer Pfanne im Öl oder Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Limettenscheiben garnieren.