

## SCHNITZEL IN TORTILLA-CHIPS-KRUSTE



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **15-30 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 8 Schnitzel (Fleisch nach Wahl, z.B. Pute)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Paprikapulver (edelsüß)
- Muskatnuss (gerieben)
- 80 g Mehl
- 1 Ei
- Pflanzenöl (zum Herausbacken)
- 1 Limette

### ZUBEREITUNG:

Für die Schnitzel in Tortilla-Chips-Kruste zunächst das Fleisch waschen, trocknen und auf beiden Seiten mit den Gewürzen einreiben.

Eine Panierstraße aufstellen: Zuerst einen Teller mit Mehl, dann mit verquirltem Ei und dann mit zerbröselten Tortilla-Chips.

Die Schnitzel in Mehl, Ei und Tortilla-Chips panieren und in ausreichend Fett knusprig herausbacken.

Die Schnitzel in Tortilla-Chips-Kruste vor dem Servieren auf Küchenrolle abtropfen lassen. Die Limette in Spalten schneiden und dazu servieren.

#### Tipp:

Zu Schnitzel in Tortilla-Chips-Kruste passt zum Beispiel Erdäpfelsalat.