

SCHNITZEL IN TORTILLACHIPSKRUSTE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



10 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

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

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

ZUBEREITUNG:

Die Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen und im Mehl wenden. Das Ei in einen flachen Teller schlagen und gut verquirlen.

Die Tortillachips in einem weiteren Teller gut zerstoßen. Die Schnitzel erst im Ei, dann in den Chips wenden und in einer Pfanne im Bratfett von beiden Seiten goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Limettenscheiben garniert anrichten.