

## SCHNITZEL IN KELLY'S CHIPSKRUSTE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



**20 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

- 8 Stk. Putenschnitzel
- 4 EL Butterschmalz
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Stk. Limette (in Scheiben für die Deko)

Für die Panade:

- **120g Kelly's Mexicanos**
- 80g Mehl
- 1 Stk. Ei

### ZUBEREITUNG:

Die Putenschnitzel 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.