



Glutenfreies Wienerschnitzel

Sie benötigen:

- 1 Schweine-, Puten- oder Kalbsschnitzel
- 1 Ei
- 2 EL glutenfreies Mehl
- 2 EL glutenfreies Paniermehl (Semmelbrösel)

Zubereitung:

Schnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in das Mehl tauchen, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Anschließend das Schnitzel in einer Pfanne in Öl oder Butterschmalz goldgelb backen. Guten Appetit!