Schnitzel in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Hähnchenschnitzel (oder Schwein)
- 40 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 100 g Paniermehl
- 40 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 22 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Schnitzel, tupfe sie trocken. Würze sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
2. Baue eine Panierstraße auf: Gib das Mehl, die verquirlten Eier und die Semmelbrösel in jeweils eine Schüssel. Wende die Schnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln und paniere sie so.
3. Schmilz die Butter und betupfe die Schnitzel damit von einer Seite.
4. Heize deine Heißluftfritteuse auf 200 Grad auf.
5. Schmilz die Butter und tupfe die Schnitzel damit ein.
6. Lege die panierten Schnitzel in den Frittierkorb und schalte sie 12 Minuten ein. Wende die Schnitzel nach 6 Minuten.

   Im Airfryer von Pampered Chef gibst du die Schnitzel auf 2 Bleche, backst sie für 18 Minuten und tauschst dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.