Leckeres Schnitzel Parmigiana

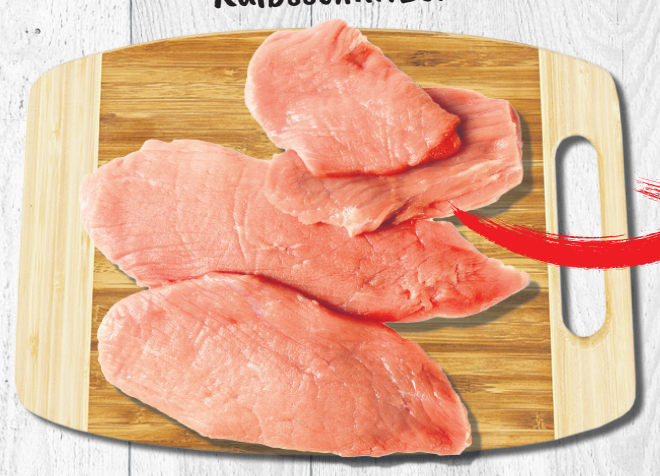
Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Ja, dieses Gericht ist üppig, aber sooo lecker! Zarte Kalbsschnitzel knusprig paniert und dann mit einer leckeren Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan überbacken. Dazu braucht man eigentlich gar keine Beilage, wer will kann aber Pasta dazu kochen oder die köstliche Soße mit Baguette auftunken. Bringt uns einen Hauch Bella Italia in die heimischen vier Wände und wer mag, kann das Gericht ja auf der Terrasse oder dem Balkon genießen. Ist wie ein kleiner Urlaub.

Zutaten — **Portionen: 4**

4	Kalbsschnitzel
8 EL	Butter und 1 Ei
Je 1 Tasse	Paniermehl und Panko (asiatisches Paniermehl)
2	Knoblauchzehen und 2 Zwiebeln
Etwas	Zwiebelpulver, italienische Kräuter, Salz und Pfeffer
1 Flasche	Tomaten-Passata und etwas Olivenöl
150 g	Parmesan und 2 Büffel-Mozzarella

Kalbsschnitzel



Knoblauch, Zwiebeln und Zwiebelpulver



Panko, Paniermehl & Ei



Italienische Kräuter, Salz, Pfeffer & Zucker



Parmesan, Mozzarella & Butter



Tomaten-Passata & Olivenöl





Zubereitung: So wird's gemacht

- Bei diesem Rezept geht es erst mal um die Soße. Dafür den **Knoblauch** und die **Zwiebeln** fein hacken.
- In einer großen Pfanne etwas **Olivenöl** und **1 EL Butter** erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** darin anbraten.
- Mit der **Passata** (passierte Tomaten) ablöschen und die **italienischen Kräuter** (frisch, getrocknet oder TK-Ware) großzügig dazugeben. Mit Salz, Zwiebelpulver und Pfeffer abschmecken. Nochmal einen EL Butter dazugeben, einmal kurz aufkochen und dann auf kleiner Flamme schön vor sich hin köcheln lassen.
- **Kalbsschnitzel** trockentupfen, etwas platt klopfen, mit **Pfeffer**, **Salz** und **Zwiebelpulver** von beiden Seiten würzen. Das **Ei** in eine flache Schüssel schlagen und verquirlen. In einer anderen Schüssel **Panko**, **Paniermehl** und ca. 2 EL **geriebenen Parmesan** mischen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. **Schnitzel** durch das **Ei** ziehen und dann panieren. In einer großen Pfanne den **Rest Butter** schmelzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ausbacken. Auf ein ofenfestes Geschirr oder in eine ofenfeste Pfanne legen.
- Den **Büffel-Mozzarella** in Scheiben schneiden, diese trockentupfen und über den Schnitzeln verteilen. Die **Tomatensoße** darüber geben. Den restlichen Parmesan reiben und über die Soße geben.
- Die Schnitzel für **5 bis 10 Minuten in den Ofen geben**, bis der Käse verlaufen und leicht gebräunt ist. Direkt servieren und genießen.

Das Küchen-Lexikon

Parmigiano Reggiano vs. Grana Padano

Ein Hartkäse, intensiver Duft, passt gut zu Pasta und Co., lässt sich aber auch in kleinen Bröckchen so zum Wein genießen. Das gilt für Parmigiano Reggiano genauso wie für Grana Padano. Aber was ist dann der Unterschied? Erstmal der Herstellungsort: Grana Padano stammt aus Käsereien in der gesamten Po-Ebene Italiens, Parmigiano Reggiano (Parmesan-Käse) darf nur in Parma und der Reggio Emilia sowie in Teilen von Modena, Bologna und Mantua hergestellt werden. Beide Käse schmecken auch anders, wenn man sie mal direkt nacheinander probiert. Der Parmigiano Reggiano hat etwa acht Prozent mehr Fettgehalt als der Grana Padano und reift auch länger.



Das zahlt sich in einem deutlich intensiveren Aroma aus. Im Preis unterscheiden sie sich auch, gerade lange gereifter Parmesankäse ist deutlich teurer als Grana Padano, der eher ein Massenprodukt ist.

Fotos: iStockphoto/Getty, dpa