**Schweizer Schnitzel/Schnitzel Bonaparte mit Ofenkartoffeln und Paprika-Gemüse**



**Das brauchst du (für 4 Personen):**

4 Schnitzel (Pute oder Schwein)

Mehl, 1 Ei, Paniermehl

Geriebenen Käse deiner Wahl oder Camembert

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

7-8 kleinere Kartoffeln

Paprikapulver

Chiliflocken

Etwas Öl

2 frische Paprika

1 Zwiebel

**So machst du´s richtig:**

1. Wasche deine Kartoffeln in kaltem Wasser.
2. Schneide die Kartoffeln in je 4 Teile und gib sie in eine Schüssel.
3. Gib 2 Esslöffel Öl in die Schüssel dazu.
4. Gib 2 Teelöffel Salz und einen Teelöffel Pfeffer dazu.
5. Gib etwas Chiliflocken und Paprikapulver dazu.
6. Mische das Ganze mit den Händen durch.
7. Lege die Kartoffeln mit der Schale nach unten auf ein Blech.
8. Gib das Ganze für mindestens 45 Minuten bei 190 Grad Oberhitze/Unterhitze in den Backofen.
9. Wasche die Schnitzel unter kaltem Wasser und mache sie mit einem Küchenkrepp trocken.
10. Würze die Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
11. Würze die Schnitzel (dieses Mal aber nur auf einer Seite) mit geriebener Muskatnuss.
12. Mache dir eine Panierstraße zurecht mit Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl.
13. Paniere die Schnitzel.
14. Backe die Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl goldbraun aus.
15. Tupfe die fertigen Schnitzel mit etwas Küchenkrepp ab.
16. Lege die Schnitzel in eine feuerfeste Form.
17. Gib den geriebenen Käse bzw. die Camembert-Scheiben auf die Schnitzel.
18. Gib die Schnitzel ebenfalls für etwa 20 Minuten noch einmal in den Backofen.
19. Schneide die Zwiebel für das Paprikagemüse in feine Scheiben.
20. Schneide die Paprika in feine Streifen, nachdem du das Kerngehäuse entfernt hast.
21. Dünste die Zwiebel in einem Topf mit etwas Öl oder Butterschmalz glasig.
22. Gib die Paprikastreifen dazu und dünste sie ebenfalls mit.
23. Würze das Gemüse mit etwas Salz und Pfeffer.
24. Serviere alles auf Teller.