

## Appenzeller-Schnitzel

### Zutaten

Für 4 Personen

4 Rindsschnitzel, ca. 400 g, z.B. schmale Huft

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben Appenzellerkäse, ca. 100 g

Garnitur:

wenig Chiliflocken oder Paprika

glattblättrige Petersilie



### Zubereitung

Zubereitung: ca. 15 Minuten

1. Das Fleisch 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen, in der heissen Bratbutter beidseitig insgesamt 1-2 Minuten anbraten, würzen. Schnitzel auf eine Platte legen.
2. Fleisch mit Käse belegen, in der oberen Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 2-3 Minuten überbacken. Vor dem Servieren garnieren.

Dazu passen Kräuter-Risotto, Nudeln oder gebratene Kartoffeln und Gemüse.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 240 kcal, 27g Eiweiss, 15g Fett, 0g Kohlenhydrate.