

# Geflügel

## Schnitzel Italiano

### Zutaten für 4 Personen:

4 große dünne Putenschnitzel à 150 g  
2 Eier  
10 Salbeiblätter  
1 EL Pflanzenöl  
Paniermehl  
Jodsalz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Putenschnitzel waschen, evtl. Fettränder entfernen und das Fleisch dünn klopfen. Die Eier in einer breiten Schüssel mit Salz, einer Prise Pfeffer, den fein gehackten Salbeiblättern und 1 EL Pflanzenöl verschlagen.

Die Schnitzel in die Ei-Salbei-Mischung tauchen und danach im Paniermehl wenden, diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Anschließend im ca. 180 °C heißen Pflanzenöl nacheinander 6 Minuten goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Putenschnitzel mit je zwei Zitronenscheiben garniert servieren.

**Dazu** passen hervorragend Bratkartoffeln und ein grüner Salat.



Club Frohnleiten  
Verein zur Förderung der  
Heimatverbundenheit  
[www.clubfrohnleiten.org](http://www.clubfrohnleiten.org)

A - 8130 Frohnleiten

