

# Kochen mit Klaus

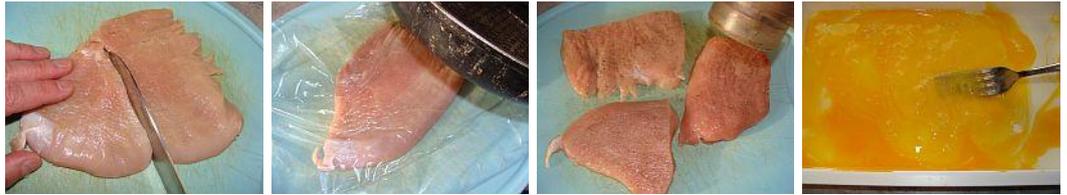
## Putenschnitzel mit Cornflakes-Panade

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 500 g Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 2 Eier, Mehl, 100 g Cornflakes,
- Butterschmalz

**Zubereitung:**

1. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, größere Schnitzel evtl. kleiner schneiden, in Klarsichtfolie legen u. mit einer Pfanne flacher klopfen. Schnitzel salzen u. pfeffern.



2. Eier aufschlagen u. einem flachen Gefäß verquirlen. Cornflakes in eine Gefriertüte geben u. mittel bis fein zerbröseln. Brösel u. Mehl in je ein flaches Gefäß geben. Schnitzel zuerst mehlieren, dann durch das Ei ziehen, anschließend in den Cornflakes wälzen. Cornflakes andrücken.



3. Schnitzel in heißem Butterschmelz beidseitig braun braten u. zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Kartoffelsalat mit Speck genießen.*

