

Greyerzerschnitzel



Pour 4 Personen

Préparation : 20 bis 30 min

Cuisson : 8 bis 10 min

Zutaten

- 200 g Gruyère AOP
- 1 Ei
- scharfer Senf
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Käse (Gruyère AOP) in Scheiben schneiden, mit dem Senf bestreichen.
Das Ei mit Salz und Pfeffer verklopfen.
Jede Käsescheibe durch das Ei ziehen, danach im Paniermehl wenden.
Das Öl und ein nussgrosses Stück Butter in einer Bratpfanne erhitzen.
Die Schnitzel darin braten.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.