

## *Knusprige Erdnüsschenplätzli*

### *La Mise en Place:*

**300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, Cayenne, 60 g Erdnüsschen, ausgehült gewogen, 120 g Paniermehl, 3 Eier, 4 EL Mehl, Olivenöl, Zitronenschnitze, süss-saure Sosse**

### *Die Vorbereitung:*

Schweinsplätzli ganz dünn klopfen. Mit Cayenne bestreuen. Erdnüsschen hacken und mit Paniermehl vermischen. Die Eier verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in der Nüsschen-Paniermehlmischung wenden. Panade gut andrücken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Plätzli darin goldbraun braten.

### *Die Vollendung:*

Mit Zitronenschnitzen und süss-saurer Sosse servieren.

### *Das passt dazu:*

Ein bunter Salat vervollständigt diese feine Mahlzeit

