



Schweineschnitzel mit Kräuterbutter



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 60 g |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Dill, frisch | 10 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Schweineschnitzel | 600 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Alufolie

1. Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel weiche Butter, Kräuter, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

2. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill ca. 3–4 Min. von jeder Seite grillen. Alternativ eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Schweineschnitzel darin ca. 5–6 Min. anbraten. Mit Kräuterbutter servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen ein frischer [Spinatsalat mit Pinienkernen, gebackener Süßkartoffel und Feta](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 277 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 1 g | Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 34 g | Fette | 15 g |