



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	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	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. Eine Pfanne mit Öl auf hoher Stufe erhitzen. Schweineschnitzel ca. 3–4 Min. von jeder Seite braten. 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
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g