

## **GEHACKTE PUTENSCHNITZEL à la DAMIAN**

### **Zutaten:**

- 700 g Puten- oder Hähnchenbrust
- 3 Eier (Größe L)
- 170 g geriebener Käse
- 1 kleingehackte Zwiebel
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 3 gehäufte Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Mayo

### **Zubereitung:**

1. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel sehr fein hacken.
2. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Es muss eine cremige Masse entstehen.
3. Die Masse löffelweise in der Bratpfanne in heißem Öl ausbraten, bis die Schnitzel goldbraun sind.

Dazu schmecken Kartoffelpüree, Gemüse oder Bratkartoffeln.

Guten Appetit!!!