



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Panierte Cervelats

*Rezept und Foto: Miriam*

### Zutaten: 2 Personen

2 Cervelats

1 Ei

Etwas Mehl

100 gr. Paniermehl mit Panko mischen

Bratbutter



### Zubereitung:

Cervelats schälen und längs in Scheiben schneiden. Ergibt 3 Stück pro Cervelats. Mehl in einem Teller und Ei in einem 2.Teller verquirlen. Paniermehl mit Panko mischen und ebenfalls bereitstellen. Cervelats erst bemehlen dann durchs Ei ziehen, und in der Paniermehlmischung wenden. Bratbutter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Cervelats beidseitig knusprig braten.