



## Tortilla-Schnitzel mit Avocado-Maissalat

### Zutaten

- 200 g Avocado
- 150 g rote Paprikaschoten
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 285 g Mais a.d. Dose
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"
- 1 EL Crème fraîche
- 450 g Schweineschnitzel
- 100 g Tortillachips
- 1 Ei(er)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Zitronensaft
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Mehl

### Zubereitung

1. Avocado schälen, Kern entfernen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen.
2. In einem Topf Wasser heiß werden lassen. MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art" einrühren, zum Kochen bringen und abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren und mit Avocado, Paprika, Mais und Frühlingszwiebeln vorsichtig mischen.
3. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tortillachips zerbröseln. Ei verquirlen.
4. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Tortillachips panieren.
5. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Schnitzel von beiden Seiten ca. 2-3 Min. braten. Mit dem Salat anrichten. Dazu MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	673 kcal
Fett	35 g
Protein	44 g

🕒 33 Minuten

⊕ 3 Portionen