Rezept

Gefüllte Schnitzel

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzel, am 24.04.2024

Zutaten

- **4** Schweine- oder Kalbsschnitzel (je etwa 150 g schwer und 2 cm dick, Putenschnitzel sind auch fein)
- **4 Scheiben** Taleggio oder junger Fontina (je etwa 30 g)
- Pfeffer
- Zahnstocher
- **6** in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- **4** Stängel Basilikum
- **1** Zitrone
- Salz
- **2 EL** Olivenöl (+ Öl für den Rost)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. In jedes Schnitzel auf einer Längsseite eine Tasche einschneiden. Aber nur so weit einschneiden, dass die übrigen drei Seiten noch gut verschlossen sind.

2. Tomaten in dünne Streifen schneiden. Basilikumblättchen abzupfen und kleiner schneiden. Die Zitrone in dicke Spalten schneiden.

3. In jede Schnitzeltasche 1 Käsescheibe legen und mit den Tomatenstreifen und dem Basilikum bedecken. Die Öffnungen mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl einpinseln.

4. Den Rost einölen. Die Schnitzel auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 6 Minuten grillen. Mit den Zitronenspalten servieren. Dazu schmeckt Weißbrot oder der Tomatensalat mit Knusperbrot.