

Rezept

Gefüllte Schnitzel-Täschchen

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzel-Täschchen, am 30.04.2025

Zutaten

60 g Bergkäse am Stück (ersatzweise anderer würziger Käse)	6 Basilikumblättchen
Salz	3 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 100 g, ersatzweise Putenschnitzel)
6 dünne Scheiben gekochter Schinken (ca. 60 g)	Pfeffer
1 EL Butter	2 EL Mehl
200 ml Gemüsebrühe (Instant)	1 EL Öl
12 Holz-Zahnstocher	1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben. Das Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel trocken tupfen und quer halbieren. Die Schnitzelstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 Schinkenscheibe belegen. Mit dem Bergkäse bestreuen und je 1 Basilikumblatt darauflegen. Die Schnitzelchen quer zusammenklappen und an den Seiten mit je 2 Zahnstochern verschließen.
2. Das Mehl auf einen flachen Teller streuen und die Schnitzel-Täschchen darin wenden.
3. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel-Täschchen darin von jeder Seite 2-3 Min. anbraten. Die Gemüsebrühe angießen und die Schnitzel-Täschchen bei mittlerer Hitze 5-6 Min. sanft kochen lassen. Dabei einmal wenden.
4. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Schnitzel-Täschchen mit der Sauce servieren.