

Rezept

Gefüllte Schnitzel mit Frischkäse & Nüssen

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzel mit Frischkäse & Nüssen, am 23.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel (40 g)	1/2 Sellerieknolle (200 g)
2 EL Rapsöl	1 kleiner Apfel
2 EL Walnusskerne (20 g)	1 Zweig Salbei
1 EL Rosinen	50 g Frischkäse (5 % Fett)
Jodsalz	Pfeffer
500 g Brokkoli	2 dicke Schweineschnitzel (à 00 g)
100 ml Geflügelbrühe	4 Zahnstocher zum Fixieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und hacken. Den Sellerie putzen, schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Selleriewürfel darin anbraten.
2. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in kleine Stifte schneiden. Nüsse hacken. Salbei waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken.
3. 1 EL Nüsse mit Rosinen, Frischkäse, Apfelstiften und Salbei verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Sellerie rühren. Abkühlen lassen.
4. Den Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. In die Schnitzel eine Tasche schneiden. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sellerie-Apfel-Masse in die Taschen füllen. Mit Zahnstochern verschließen. 1 EL Öl erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 3 Min. braten. Mit Brühe ablöschen.
5. Den Brokkoli mit in die Brühe geben und zugedeckt 15 Min. dünsten. Die Röschen herausnehmen, mit 1 EL Nüsse bestreuen. Zu den Schnitzeln servieren. Dazu schmecken Kartoffeln.