

Rezept

Gefüllte Schnitzeltaschen

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzeltaschen, am 08.12.2025

Zutaten

1 kleine Stange Lauch

150 g blaue kernlose Weintrauben

5 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Brühe

4 Scheiben Toastbrot

100 g milder Edelpilzkäse

2-3 EL trockener Sherry oder Portwein (ersatzweise Milch)

1 TL getrockneter Thymian

breite ofenfeste Form

Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Trauben waschen und halbieren. Die Schnitzel kalt abwaschen und trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin je Seite ½ Min. scharf anbraten. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Den Lauch in dem Bratfett in der Pfanne schwenken, dann auch die Trauben untermischen. Vom Herd nehmen.
3. Jedes Schnitzel auf einer Hälfte mit etwas Lauch-Trauben-Mischung belegen. Die andere Hälfte darüberklappen und mit Holzspießchen feststecken. Die Schnitzel in die Form legen. Übrige Lauch-Trauben-Mischung um die Schnitzel herum verteilen und mit der Brühe übergießen.
4. Toast entrinden und klein würfeln, mit Edelpilzkäse, restlichem Olivenöl und Sherry oder Portwein vermengen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Käsemischung über die Schnitzelpäckchen verteilen, alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.