

## Rezept

# Käseschnitzel mit Feigen

Ein Rezept von Käseschnitzel mit Feigen, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Radicchio	<b>2 EL</b> weißer Aceto balsamico
<b>2 EL</b> Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>180 g</b> Provolone (am besten geräuchert; ersatzweise Raclettekäse)	<b>1</b> Ei
<b>50 g</b> fein gehackte Walnusskerne	<b>2 EL</b> Mehl
<b>2</b> reife blaue Feigen	1-2 EL Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Den Radicchio putzen, waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Aus Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade rühren. Unter den Radicchio mischen.

---

2. Den Provolone in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen. Die Käsescheiben zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in den Walnüssen panieren. Die Panade leicht andrücken.

---

3. Schmalz erhitzen, die Käseschnitzel darin von jeder Seite 1 Min. goldbraun backen. Auf Küchenpapier entfetten. Mit dem Radicchio auf Tellern anrichten. Feigen waschen, trockentupfen, längs halbieren und neben die Käseschnitzel legen.