

## Rezept

# Putenschnitzel mit Mozzarella

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Mozzarella, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Spinat	Salz
<b>125 g</b> Mozzarella	<b>2</b> Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum	<b>1 Stück</b> unbehandelte Zitronenschale
Chilipulver	<b>4</b> nicht zu dünne Putenschnitzel (je etwa 150 g)
Pfeffer	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>150 ml</b> Marsala oder Geflügelbrühe
Zahnstocher	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Spinat verlesen, waschen und in kochendem Salzwasser in 1-2 Min. zusammenfallen lassen. Abschrecken, ausdrücken und fein hacken.
2. Mozzarella klein würfeln. Knoblauch schälen und dazupressen. Basilikum waschen, Blättchen mit Zitronenschale fein hacken, mit Mozzarella und Spinat mischen. Mit Salz und Chili würzen.
3. An jedem Putenschnitzel seitlich eine Tasche einschneiden. Mit der Mozzarellamischung füllen, Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Schnitzel salzen und pfeffern.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pinienkerne darin goldgelb braten, herausnehmen. Schnitzel im Fett bei mittlerer Hitze pro Seite 4-5 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen. Bratsatz mit dem Marsala ablöschen. Schnitzel mit Sauce und Pinienkernen servieren.