

Gefüllte Schnitzel auf italienische Art

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Bergkäse
- 1 große Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1-2 Eier
- Mehl
- Semmelbrösel



Zubereitung

Die Schnitzel klopfen und mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen.

Die Hälfte der Schnitzel jeweils mit einer Käsescheibe, einer Tomatenscheibe, einer Zwiebelscheibe und einer Scheibe Schinken belegen. Schnitzel zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Schnitzel zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei wenden und anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel bei geringer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passen Pommes und ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.