

Gefüllte Schnitzel

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel
1 kleine Stange Lauch
100 g grüne Erbsen
1 Zwiebel, 1 Tomate
1 El. Olivenöl
2 El. Zuckerrübensirup
100 g geriebenen Käse
2 El. Semmelbrösel
Petersilie

Zubereitung:

Schnitzel waschen, trocken tupfen und dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden, mit den Erbsen in kochendes Salzwasser geben, kurz blanchieren, heraus nehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen in Streifen schneiden und im erhitzten Öl dünsten.

Die Tomate waschen, schneiden und kurz mit dünsten. Alles kurz abkühlen lassen und mit dem Lauch und den Erbsen mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Sirup kräftig abschmecken, den Käse dazugeben und mit Semmelbrösel leicht binden. Die Gemüsemischung auf den Schnitzeln verteilen, diese zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken. Die Schnitzel mit Öl bestreichen und in der Pfanne braten. Die Schnitzel mit Petersilie garnieren und mit Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!