

# Gefüllte Schnitzel

## Zutaten für 4 Portionen:

4 große Schnitzel  
4 kleine Paprikaschoten rote und grüne  
1 Tomate, 1 Zwiebel  
150 g Frischkäse mit Kräuter  
Salz, Pfeffer  
3 EL. Öl  
125 ml Weißwein  
3 EL. Landrahm  
Basilikum

## Zubereitung:

Je 1/2 Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Tomate ebenfalls klein würfeln, mit dem Frischkäse verrühren.

Die Schnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel etwas Füllung geben, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von jeder Seite scharf anbraten, dann ca. 10 min. bei mittlerer Hitze zu Ende braten.

In der Zwischenzeit die restlichen Paprikaschoten in große Stücke oder Streifen schneiden. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Paprika im Bratrückstand anschwitzen, mit Salz und getrocknetem Basilikum würzen.

Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Die Paprika herausnehmen.

Landrahm in den Bratfond einrühren, aufkochen und abschmecken.

Die Schnitzel mit Paprika und etwas Sauce auf Tellern anrichten.

Als Beilage schmecken Salzkartoffeln.

*Guten Appetit!*