



Ihr Rezept: Gefüllte Schnitzelscheiben



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
----------	---



Zutatenliste

Allgemein

dünne Schweineschnitzel (ca. 100 g pro Scheibe)	12
dünne Scheiben magerer, gekochter Schinken	12
Öl	2 EL
Salz	
frisch gemahlener Pfeffer	
Basilikum	2 Bund
Ananas, gedrittelt	4 Scheibe(n)

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Schnitzel auf beiden Seiten mit Küchenkrepp trocken tupfen. Eine Grillpfanne mit Öl auspinseln, sehr heiß werden lassen. Schnitzel von beiden Seiten so lange braten, bis sie sich leicht wölben. Dann herausnehmen, würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken belegen, zusammenklappen. Basilikumblättchen und Ananasdrittel in die Schnitzel füllen.