



Ihr Rezept: Gefüllte Schweineschnitzel



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

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



Zutatenliste

Allgemein

Spinat	250 g
etwas Zucker	
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
große Tomate	1
Mozzarella	125 g
dünne Schweineschnitzel (ca. 140g)	4
Butterschmalz	40 g
Basilikum (fein geschnitten)	8 Blatt/Blätter

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und Salz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, (damit der Spinat die grüne Farbe behält) und etwas ausdrücken. Die Tomate kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Mozzarella in vier Scheiben schneiden. Die Schweineschnitzel pfeffern, in heißem Butterschmalz von einer Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit der gebratenen Seite nach oben legen. Spinat auf eine Hälfte der Schnitzel verteilen, je eine Scheibe Käse drauflegen, Tomatenstreifen und Basilikum dazugeben und alles mit Pfeffer und Salz würzen. Die unbelegten Schnitzelseiten darüber klappen und die Schnitzel wieder in die erhitzte Pfanne legen. Pfanne mit Deckel gut verschließen und bei ganz milder Hitze braten, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu: Tomatensauce und Nudeln