

Gefülltes Schweineschnitzel mit Camembert und Preiselbeeren, auf Tomaten - Pesto - Spaghetti

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weg von schnöden Einheitsschnitzel, warum nicht einmal pikant füllen?

Zutaten

- 4 dicke, hoch geschnittene Schweineschnitzel à ca. 170
- 125 g Camembert in kleinen Würfeln
- 2 - 3 TL Wild - Preiselbeeren
- 1 Ei mit 1 EL Milch verklappert
- Etwas Mehl
- 1 EL Pflanzenöl und 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Spaghetti
- 2 - 3 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- Für das Pesto:
 - 7 EL Olivenöl
 - 2 EL Pinienkerne, geröstet
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Topf Basilikum
 - 30 g Parmesankäse
 - 1 - 2 EL Limettensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Zunächst die Pesto - Zutaten mit dem Stabmixer pürieren, die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser "bissfest" kochen.

Schritt4

Die Schnitzel:

Schritt5

In die Schweineschnitzel unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und waagrecht eine Tasche schneiden, aber nicht durchschneiden.

Schritt6

Rundherum salzen und pfeffern und die Camembert Würfel in der Tasche verteilen. Darüber die Preiselbeeren geben, über schlagen und mit Zahnstochern verschließen.

Schritt7

In Mehl wenden, etwas abklopfen, durch das Ei ziehen, etwas abstreifen.

Schritt8

In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl und Butter bei mittlerer Hitze 3 - 4 min. auf jeder Seite, goldgelb heraus braten.

Schritt9

Die Tomaten - Pesto - Spaghetti:

Schritt10

Zeitgleich in einer 2. Stielpfanne die Tomatenwürfel in dem Pesto kurz angehen lassen und mit den abgossenen Spaghetti mischen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Anrichten und die Schnitzel oben auf setzen. Dazu passt ein frischer, bunter Salat oder auch Blattspinat.

Rezeptart: Pesto, Schnelle Rezepte **Tags:** camembert, Hauptgericht, preiselbeeren, Unter 30 Minuten **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-schweineschnitzel-mit-camembert-und-preiselbeeren-auf-tomaten-pesto-spaghetti/>