

# Italienische Putenbrust Schnitzelchen, pikant gefüllt

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

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

Leicht und schmackig, für jeden Tag, preiswert, schnell gemacht

## Zutaten

- 8 Stück Putenbrustschnitzel à 70 g - 80 g ( 2 Stück p.P)
- 1 Glas naturell eingelegte Tomatenpaprika, abgetropft
- 4 Scheiben roher Schinken, zugeschnitten, angepasst
- Einige Blätter Basilikum
- Etwas frischer Thymian
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 30 g Reibkäse
- 1 El Butter, 1El Pflanzenöl
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Putenbrustschnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, mit Klarsichtfolie sanft klopfen, plattieren, auslegen.

### Schritt2

Die Basilikumblätter darüber geben, dann den Schinken und den Tomatenpaprika.

### Schritt3

Überschlagen, seitlich etwas andrücken, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

#### **Schritt4**

Durch die Ei - Käsemischung ziehen, etwas abstreifen.

#### **Schritt5**

In heißem Pflanzenöl und Butter mit den Thymianzweigen 3 min. auf jeder Seite braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Dazu schmeckt die verschiedenste Pasta genau so gut wie ein Kartoffelpüree.

#### **Schritt8**

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-putenbrust-schnitzelchen-pikant-gefüellt/>