



# Schnelle, gefüllte Schweineschnitzel mit Kräuter Frischkäse, Basilikum und eingelegten Tomaten

- **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' : '' });
```

Schnelles, herzhaftes Pfannengericht, wenn wieder einmal zu wenig Zeit ist

## Zutaten

- Für die Schnitzel und Füllung:
- 4 Schweine-Schnitzel à 100 g-120 g
- 300 g Kräuter Frischkäse
- 1 Handvoll Basilikum Blätter
- 2-3 ital. Tomaten in Öl, zugeschnitten
- 1 Päckchen frische oder tiefgekühlte Kräuter
- 1 El Butterschmalz
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 150 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 ml flüssige Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die schnellen gefüllten Schweineschnitzel:

### Schritt2

Die Schnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und mit Klarsichtfolie dünn klopfen.

### **Schritt3**

Etwa 100 g Frischkäse gleichmäßig aufstreichen und mit den Basilikumblättern bedecken. Auf die untere Hälfte die zugeschnittenen Tomaten geben, überklappen und mit Zahnstochern zu stecken. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt4**

2-3 min. auf jeder Seite bei mittlerer Hitze braten, appetitlich Farbe nehmen lassen, heraus nehmen, kurz warm stellen.

### **Schritt5**

In die gleiche Pfanne mit zusätzlich etwas Butter die Zwiebeln anschwitzen und mit der Brühe und der Sahne aufgießen.

### **Schritt6**

Den restlichen Frischkäse verrühren und alles auf die benötigte Menge cremig einkochen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Dazu schmeckt körnig gekochter Reis genau so gut wie Teigwaren und natürlich frisches, Butter geschwenktes Gemüse

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** basilikum **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-gefüllte-schweineschnitzel-mit-kraeuter-frischkaese-basilikum-und-eingelegten-tomaten/>