



Schweine / Kalbschnitzel mit Nussfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine einfallsreiche Schnitzel Variante, herzhaft - schmackig

Zutaten

- 4 hauchdünn geklopfte Schnitzel (Etwas 1/2 cm dick)
- 75 g Walnusskerne
- 1/2 Bündchen frischer Basilikum, gehackt
- 3 El Crème fraiche
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 4 Scheiben Gruyère, etwa 60 g (Geht auch mit einem anderen Bergkäse)
- 4 Scheiben roher Schinken
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- 40 g Semmelbrösel
- Etwas Mehl
- 2 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Walnüsse mit dem Stabmixer fein zerkleinern.

Schritt2

Etwa 2/3 mit dem Basilikum und Creme fraiche vermengen, pikant salzen und pfeffern.

Schritt3

Das verbliebene Drittel mit den Semmelbröseln mischen.

Schritt4

Den Schinken flach auslegen, die Käsescheiben darüber geben und die Basilikum - Nussfüllung verstreichen. Zu einem kleinen Päckchen einrollen.

Schritt5

Auf die ausgelegte Schnitzel geben, überschlagen und seitlich mit Zahnstochern verschließen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben, durch die Eier ziehen, etwas "abstreifen". Nunmehr in der Nuss - Semmelbrösel Panade wälzen, etwas andrücken.

Schritt7

In Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 3 min. goldgelb braten, heraus nehmen und auf Küchekrepp abtropfen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu passt ein feines Buttergemüse in Kräuterbutter geschwenkt, aber auch rösche Bratkartoffeln oder ein bunter Kartoffelsalat.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweine-kalbschnitzel-mit-nussfuellung/>