



Gefüllte Champignonsteaks oder Schweineschnitzel im Parmesanhülle

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

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

Abwechslungsreiche Küche mit italienischem Flair, auch das kann man aus einem Schweinesteak machen.

Zutaten

- Für die gefüllten Champignonschnitzel:
- 4 Stück dünn geklopfte Schweineschnitzel / Steak à 120 g
- 200 g frische Steinchampignons in groben Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 El gehackte Petersilie
- 2 kleine Eier mit 2 El Milch und 30 g geriebenen Parmesan verklappert
- Etwas Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Spinat:
- 600 g Freiland - Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen, von groben Strünken befreit
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 30 g Rosinen
- 20 g Pinienkerne
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Rosinen unter fließendem Wasser waschen. (Sind oft noch etwas sandig) Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt4

Schritt5

Der sizilianische Spinat:

Schritt6

Putzen und von den groben Stängeln befreien, mehrfach mit frischem Wasser waschen, ablaufen lassen oder trocken schleudern.

Schritt7

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in heißem Olivenöl glasig anschwitzen. Den Spinat und die Rosinen dazu geben,

Schritt8

salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss würzen.

Schritt9

Bei geschlossenem Deckel 2 - 3 min. zusammen fallen lassen und ev. auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen, die Pinienkerne dazu geben.

Schritt10

Die Champignonsteaks:

Schritt11

Die Eier mit der Milch und dem geriebenen Parmesan verklappern.

Schritt12

Die Champignonscheiben zunächst in einer Stielpfanne scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt13

Salzen, pfeffern und die gehackte Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt14

In die Schweinesteaks waagrecht in der Länge eine Tasche schneiden, nicht durchschneiden. Aufklappen, etwas drücken, plattieren und die vorbereiteten Champignons einfüllen.

Schritt15

Rundherum salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben, in der Parmesan - Panade wälzen. Etwas abstreifen, damit die Hülle nicht zu dick wird.

Schritt16

In heißer Butter, bei mittlerer Hitze auf jeder Seite, 2 - 3 min. goldgelb, appetitlich heraus braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Spinat noch einmal in etwas brauner Butter anschwanken, mit den gefüllten Champignonsteaks anrichten. Dazu passen die verschiedenste Pasta oder gebackene Kartoffeln wie Kroketten.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** blattspinat, parmesan, pinienkerne, sizilianisch, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-champignonsteaks-oder-schweineschnitzel-im-parmesanhuelle/>