



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/>