



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/>