



# 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 Küchentrepp 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/>