



Schweinefilet Plätzchen mit Schinken und Käse im Nussmantel

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

Knusprig, „nussig“, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Schweinefilet Plätzchen:
- 600 g Schweinefilet in 50 g schwere Medaillons geschnitten
- 60 g Bergkäse oder Gouda, dünn geschnitten
- 4 Scheiben roher Schinken
- 75 g fein gemahlene Wal - und Haselnüsse (Mit dem Stabmixer)
- 1 Töpfchen frischer Basilikum in dünnen Streifen
- 3 El Creme fraiche
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- 40 g Semmelbrösel
- Etwas Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Nüsse mit dem Stabmixer zerkleinern und mit den Semmelbröseln mischen.

Schritt2

Die Eier mit etwas Milch verklappern, Basilikum zupfen und in feine Streifen schneiden.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Mit der Hälfte der Nüsse, dem Basilikum und Creme fraiche vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt5

Die Schweinefilet Plätzchen:

Schritt6

Die zweite Hälfte der Nüsse mit den Semmelbröseln mischen

Schritt7

Die Medaillons zwischen 2 Küchenfolien dünn klopfen, auslegen. Den Schinken und Käse zuschneiden, anpassen. Zunächst mit dem Käse belegen, dann etwas von der Füllung darüber geben und mit einer Scheibe Schinken abdecken.

Schritt8

Ein zweites Schnitzelchen darüber geben, andrücken, salzen, pfeffern.

Schritt9

In Mehl wenden und durch die verklappertem Eier ziehen, etwas abstreifen. Die Plätzchen panieren, etwas anklopfen und von jeder Seite ca. 3 min. bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Dazu schmeckt mir Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinefilet-plaetzchen-mit-schinken-und-kaese-im-nussmantel/>