



# 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/>