

Gefüllte Putenschnitzel in Zwieback-Panade

Zutaten für 4 Portionen:

1 Bund feine Rauke
(alternativ auch andere Kräuter nach Belieben)
160 g Frischkäse
4 Putenschnitzel
14 Scheiben Feldbacher Zwieback
2 EL Mehl
2 Eier
Salz
Pfeffer
Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

Für die Füllung Rauke putzen, waschen, trocknen und fein schneiden. Zusammen mit dem Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern. Die Füllung auf einer Hälfte der Schnitzel verteilen und einklappen, dabei die Fleischränder gut andrücken (evtl. Zahnstocher).

Den Zwieback in einer Küchenmaschine mahlen. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die geschlagenen Eier ziehen und zuletzt im Zwieback wälzen.

Die Schnitzel in einer großen Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

