



# Gefüllte Schnitzel



2 Portionen



2 Std.

## Zutaten

2 Schweineschnitzel

### Für die Marinade

1/8l trockener Rotwein

1 Knoblauchzehe

1 Tl Senf

Salz und Pfeffer

2 El Creme Fraiche

1 kl. Zucchini

3 El Öl

1 kl Zwiebel

1 rote Paprika

1 El Semmelbrösel

1 Bund Basilikum

Chili

## Zubereitung

1. Marinade herstellen und flachgeklopfte Schnitzel 1 Std. in einem geschlossenen Behälter darin ziehen lassen.
2. Zucchini in dicke Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Gewürfelte Paprika, fein gehackte Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in 1 EL Öl schmoren. Würzen, gehackten Basilikum und Semmelbrösel hinzugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen.
3. Schnitzel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Gemüsemasse auf die Schnitzel streichen. Auf jedes Schnitzel einige Scheiben Zucchini legen. Zusammenklappen und feststecken.
4. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten. Mit der Marinade und etwas Wasser ablöschen. 30 min. bei schwacher Hitze garen. Mit Creme Fraiche binden.

Guten  
Appetit!