

# Schweineschnitzel mit Spinat-Käse-Füllung

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 3EL Olivenöl
- » 150g Blattspinat
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 125g Mozzarella
- » 4 Schweineschnitzel
- » 300g Bandnudeln
- » 2 Tomate(n)
- » 1/2 Bd. Basilikum
- » 1EL Butter/Margarine

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen, in 1EL Öl glasig dünsten. Tiefgefrorenen Spinat zufügen und auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

2. Fleisch abbrausen, trockentupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Die Schnitzel zur Hälfte mit Spinat und Mozzarella belegen, die andere Fleischhälfte darüber klappen und mit Holzspießchen feststecken. 2EL Öl erhitzen. Die Schnitzel darin von jeder Seite 4-5min braten, herausnehmen, salzen und bis zum Servieren warm stellen.

3. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Tomaten waschen, putzen, würfeln. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, in Streifen teilen. Nudeln und Tomaten in Butter schwenken, mit den Schnitzeln anrichten. Basilikum darüber streuen.

Nährwerte: 610kcal/E54g/F19g/KH53g pro Person

angelegt am: 24.06.2003

Rezept-Nr: 406

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke