

## Tomaten-Käse-Schnitzel

**Kategorie:** Hauptgericht

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Portionen:** 4

**Zutaten:**

- 2 EL gehackte Walnüsse
- 1 Schalotte
- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 100 g Ziegenkäse
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 4 Schweineschnitzel
- 4 EL Mehl
- 2 Eier
- 100 g Paniermehl
- 2 EL Pflanzenöl

**Beschreibung:**

1. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten würfeln.
2. Etwas Einlegeöl der Tomaten in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit Tomaten, Nüssen und zerbröckeltem Ziegenkäse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
3. Die Schnitzel flach klopfen und eine Tasche hineinschneiden. Die Füllung in die Tasche füllen und die Schnitzel mit Holzspießen verschließen. Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl auf 3 verschiedene Teller geben und die Schnitzel nach einander darin wenden.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 5 Minuten goldbraun braten. Dazu passt gedünstetes Gemüse.

**Notizen:**

