Gefüllte Schnitzel Serrano-Art mit Pommes

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	4 St.
Pastinaken	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zucchini	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Olivenöl	4 EL
Petersilie, frisch	15 g
Basilikum, frisch	15 g
Strauchtomaten	4 St.
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	4 St.
Frischkäse, natur	50 g
Senf	1 EL
Serranoschinken	6 Scheiben
Öl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Fleischklopfer, Zahnstocher

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Karotten und Pastinaken waschen, schälen, längs vierteln und in fingerdicke ca. 4 cm lange Pommes schneiden. Kartoffeln waschen und ebenfalls in Pommes schneiden. Zucchini waschen, im Inneren die Kerne entfernen, längs achteln und quer halbieren, sodass ebenfalls Pommes entstehen. Rosmarin waschen und trocken schütteln.

2. Kartoffeln, Gemüse und Rosmarin in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl vermengen, gleichmäßig auf 2 Backbleche mit Backpapier verteilen und für ca. 25 Min. im Ofen backen. Nach ca. 10 Min. die Bleche im Ofen tauschen. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und 8 Blättchen Basilikum beiseite legen. Übrige Kräuter fein hacken.

3. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in ca. 1,5 cm große Stücke würfeln. Tomaten in der Schüssel mit der Petersilie, 2 EL Olivenöl und 2 EL Essig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

4. Schweineschnitzel abwaschen, trocken tupfen, quer halbieren und mit einem Fleischklopfer platt klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse und Senf gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen und verstreichen. Serranoschinken nebeneinander flach auslegen und jeweils ein Blatt Basilikum darauf legen. Schnitzel auf den Schinken legen, jeweils aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

5. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Schnitzel rundherum ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere ca. 4 Min. ruhen lassen.

6. Pommes vorsichtig aus dem Ofen nehmen, salzen und auf Teller verteilen. Schnitzel-Serrano daneben anrichten und mit dem Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	563 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	16 g