




Gefüllte Schnitzel Serrano-Art mit Pommes aus dem Ofen und Tomatensalat



 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.
Olivenöl	4 EL
Petersilie, frisch	40 g
Strauchtomaten	8 St.
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Schweineschnitzel	600 g
Frischkäse, natur	30 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.
2. Kartoffeln und Gemüse in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl vermengen, gleichmäßig auf 2 Backbleche mit Backpapier verteilen und für ca. 15–18 Min. im Ofen backen. Nach ca. 10 Min. die Bleche im Ofen tauschen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schüssel nicht säubern.
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 sehr platt klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse und Senf gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen und verstreichen. Serranoschinken grob zerpflücken und die Schinkenstücke gleichmäßig auf die Schnitzel aufteilen.

5. Die Schnitzel mit der Füllung nach innen zusammenklappen und jeweils mit einem Zahnstocher fixieren. 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	827 kcal		
Kohlenhydrate	77 g	Ballaststoffe	14 g
Eiweiß	70 g	Fette	27 g