

Gefüllte Schweinesteaks





Zubereitungszeit 25min



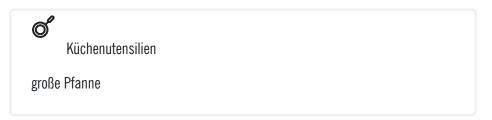


Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus o Oberschale vom Schwe	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemah	len
Basilikum, frisch	10 g
Mozzarella	1 St.
Schwarzwälder Schinken	4 Scheiben

Zubereitung



- 1. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Schinkenscheiben quer halbieren.
- 2. Jeweils ½ Scheibe Schinken und 1 Mozzarellascheibe auf eine Schnitzelhälfte legen, Basilikumblättchen darauf verteilen, Steak darüber zuklappen und mit Holzstäbchen feststecken. Auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 3–5 Min. grillen. Alternativ 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Schweinesteaks darin ca. 4–5 Min. von jeder Seite anbraten.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Spaghetti mit Tomatensauce.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	267 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g