



Gefüllte Schnitzel

Zubereitung

Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern mit einem Blatt Schinken belegen etwas geschnittenen Lauch drauf dann das Blatt Käse darauf geben zusammenklappen und mit Zahnstocher feststecken.

In Pfanne mit BONA Pflanzenöl scharf anbraten und dann in eine Auflaufform legen mit etwas Wasser aufgießen, Gemüsebrühe dazu und ab ins Rohr.

Dort fertig garen und kurz vorm heraus nehmen etwas Sahne angießen! Mit Kartoffeln und Brokkoli servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Gabriela Molterer

Zutaten

4 Schnitzel

Salz

Pfeffer

4 Blatt Schinken

4 Blatt würzigen Käse

etwas Lauch

Zitrone

Wasser

Sahne

Gemüsebrühe

BONA Pflanzenöl