



Gefüllte Schweinesteaks

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der
Oberschale vom Schwein 600 g

Salz

Pfeffer, schwarz

Basilikum, frisch 10 g

Mozzarella 1 St.

Schwarzwälder 4
Schinken Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne

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 $\frac{1}{2}$ 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