

# Naturschnitzel mit Schinken und Käse

Das Naturschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, ist ein delikates Mittagessen. Als Beilage Nudeln, Reis, Kartoffelpüree oder Ebly-Weizen servieren.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a> (z.b. Cheddar, Gouda, Emmentaler)
2 EL	Mehl
3 EL	Öl
100 ml	<a href="#">Brühe</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Um **Naturschnitzel mit Schinken und Käse** gefüllt zuzubereiten, die Schweineschnitzel vorsichtig mit einem Fleischklopfer dünn klopfen, sodass sie gleichmäßig flach sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Lege auf jedes Schnitzel eine Kochscheibe Schinken und eine Scheibe [Käse](#). Klappe jetzt die Schnitzel zusammen und fixiere sie mit Zahnstochern. Wende die gefüllten Schnitzel leicht im Mehl.
3. Erhitze das Pflanzenöl in einer Bratpfanne und brate die Schnitzel von beiden Seiten etwa 3 Minuten an, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Nimm sie aus der Pfanne und lege sie zur Seite.
4. Gieße nun die Fleischbrühe in die Pfanne zu den Bratrückständen und lass sie etwas

einkochen. Rühre die Butter ein, ohne die Brühe zum Kochen zu bringen. Schmecke die Sauce nach Bedarf mit Salz und Pfeffer ab. Lege die gefüllten Naturschnitzel wieder in die Pfanne und lass sie einige Minuten in der Sauce ziehen.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



### Tipp

Zum Naturschnitzel mit Schinken und Käse, Reis, Spätzle, Kartoffelpüree, Ebly-Weizen oder Nudeln und einen frischen grünen Blattsalat servieren.