

## Cambozolaschnitzel im Pumpernickelmantel



### Zubereitungszeit

35 Minuten + ca. 1 Stunde trocknen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	370 kcal
Eiweiss:	14 g
Fett:	18 g
Kohlenhydrate:	38 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Mit Gurken-, Randen- oder Blattsalat servieren.

### Zutaten

200 g	Pumpernickel
2	Cambozolas à 150 g
0.5	Birne
	Salz
	Cayennepfeffer
1	Ei
100 g	Mehl
	Butter zum Braten

### Zubereitung

1. Backofen auf 50 °C vorheizen. Pumpernickel in einem Cutter zerkrümeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im Ofen ca. 1 Stunde trocknen lassen.
2. Cambozolas in Scheiben schneiden. Birnenhälfte in dünne Schnitze schneiden. Auf die Hälfte der Cambozolascheiben legen, sodass rundum ca. 5 mm Käse frei bleibt. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit je 1 Cambozolascheibe belegen. Ränder fest aufeinander drücken.
3. Ei in einem Suppenteller verquirlen und salzen. Mehl in einen zweiten, Pumpernickelbrösel in einen dritten Suppenteller geben. Brösel mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Gefüllte Cambozolaschnitzel im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und rundum mit Pumpernickel panieren. Panade leicht andrücken.
4. In einer beschichteten Bratpfanne sehr wenig Butter schmelzen. Cambozolaschnitzel darin bei kleiner Hitze beidseitig je ca. 3 Minuten knusprig braten.