



CHEFKOCH.DE

Gefüllte Truthahn - Schnitzel

Zu dem Öl je 1/2 TL Kräuter geben und verrühren. Ziegenkäse mit Milch geschmeidig rühren. Mit den restlichen Kräutern, dem Paprikapulver und den zerdrückten Knoblauchzehen verrühren.

In die Schnitzel je eine Tasche schneiden, Käse einfüllen und mit einem Holzstäbchen feststecken. Die Schnitzel mit dem Kräuteröl bestreichen und von jeder Seite dabei immer wieder 5 Minuten grillen und wieder mit dem Öl bestreichen.

Dazu in Folie gebackene Kartoffeln servieren.

Um das Austrocknen von größeren Stücken Fleisch beim Grillen zu verhindern, sollte man das Fleisch etwa 15 Minuten im Topf vorgaren, bevor es auf den Rost kommt. So bleibt das Fleisch saftig.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

4 Putenschnitzel, je 200 g
100 g Käse (Ziegenkäse)
2 EL Milch
2 Zehe/n Knoblauch
Paprikapulver
1 EL Kräuter, frische, gehackt,
zusammengesetzt aus:
Koriandergrün
Thymian
Oregano
Rosmarin
Öl (Olivenöl)

Verfasser: Bienlein