



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Schnitzeltäschle 'Schweizer Art'

### **Zutaten:**

- 4 dünne Schnitzel vom Schweinenacken
- 4 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- 4 Scheiben herzhafter Schweizer Käse

Salz und Pfeffer nach Belieben

### **Für die Panade:**

- 1 Ei
- etwas Mehl
- etwas Fett zum Anbraten
- etwas Butter zum Verfeinern
- Zahnstocher zum Verschließen



*für 4  
Personen*

### **Zubereitung:**

Sie können die Schnitzeltäschle natur oder paniert zubereiten; mit der Panade bleibt das Fleisch saftiger und der Käse läuft nicht so leicht aus.

Die Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern, dann in der Hälfte zu einer Tasche aufschneiden. Mit je einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse füllen und mit einem Zahnstocher schließen. Mehl auf einen Teller geben. Das Ei aufschlagen und auf einen zweiten Teller geben. Die Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei wenden. Fett in eine Pfanne geben, das Schnitzel rundherum anbraten und abschließend mit etwas Butter verfeinern.

**Tipp:** Sie erhalten die gefüllten Schnitzeltäschle auch pfannenfertig bei uns.