Gefüllte Schnitzel mit Pesto und Parmesan auf Gemüse



Gefülltes Schweineschnitzel mit Gemüse und Bratensauce

Für die Schweineschnitzel kann man auch 800 g Schweineoberschale kaufen und die Schnitzel selbst zuschneiden. Die Oberschale ist ein Bratenfleisch aus der Keule der Hinterläufe, das für Schnitzel, Cordon Bleu und Geschnetzeltes verwendet wird. Oder im Ganzen als Braten. Aber die Schweineschnitzel kann man natürlich genausogut fertig zugeschnitten kaufen.

Auch die Spinatpesto kann man mit frischem Spinat, Nüssen, Parmesankäse, Knoblauch und Olivenöl selbst zubereiten. Ich habe bei diesem Rezept jedoch auf fertiges Spinatpesto aus dem Glas zurückgegriffen.

Zutaten (für 3 Personen):

- 3 große Schweineschnitzel

- 120 g Spinatpesto (aus dem Glas)
- 100 g Parmesan

- Salz
- Pfeffer

- 9–10 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Paprikaschoten
- 6 Karotten
- 9 kleine Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen

- 1 l Gemüsefond

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.



Die mit Pesto und Parmesan gefüllten und bridierten Schnitzel

Die Schweineschnitzel jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeweils einer Seite großzügig das Pesto mit einem Teelöffel aufstreichen. Parmesan hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Hälfte längs einer Schnitzelseite mit den Parmesanscheiben belegen. Die Schnitzel

längs zuklappen und mit Zahnstochern bridieren.



Das kleingeschnittene Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden, dabei die Knoblauchzehen ganz lassen. Paprikaschoten ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Die gefüllten Schweineschnitzel nebeneinander in einen Bräter legen, das kleingeschnittene Gemüse drum herum hinzugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen.

Backofen auf 180° C vorheizen und den Bräter für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Jeweils ein gefülltes Schweineschnitzel auf einem großen Teller anrichten, die Zahnstocher entfernen, von dem gegarten Gemüse daneben geben und großzügig Bratenfond darüber geben.