

## **BASILIKUM-CORDON-BLEU IM PARMESANMANTEL**

---



**Zutaten:** 4 große Putenschnitzel  
Rohschinken  
4 Scheiben Mozzarella  
frischer Basilikum  
Eier  
Mehl  
Parmesan  
Eier  
Semmelbrösel  
Olivenöl  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz

### **Zubereitung:**

Knoblauch pressen und mit fein gehacktem Basilikum, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Putenschnitzel auf einer Seite damit bestreichen und mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag auf die marinierte Seite Rohschinken, eine Scheibe Mozzarella und zwei bis drei Blätter Basilikum auf das Schnitzel auflegen.

Schnitzel zusammenklappen und mit Zahnstocher fixieren.

Parmesan mit Brösel vermengen (½ Parmesan, ½ Brösel).

Schnitzel wie gewohnt panieren (Mehl, Eier, Parmesan/Brösel-Mischung) und in heißem Butterschmalz goldbraun backen.

Dazu passt Reis, frisches Gemüse oder Blattsalat.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**