

## Gefüllte Putenschnitzel mit Tomatenragout und Fisolen-Zucchini-Packerln

### Zutaten:

200 g Mozzarella, Kräutersalz, Pfeffer, einige Basilikumblätter, 8 Scheiben Hamburgerspeck; 4 Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl, 20 g Butter;  
4 große Tomaten, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 1/8 l Obers, 1/8 l Suppe, Salz, Pfeffer, 1 EL Basilikum Blätter; 300 g Fisolen, Salz, 1 Zucchini, Kräutersalz, 2 EL Öl, Holzzahnstocher

### Zubereitung:

Mozzarella in 4 Scheiben schneiden mit Kräutersalz würzen und mit Basilikumblätter belegen. Jede Käsescheibe mit zwei Speckscheiben umwickeln. Putenschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit jeweils einer in Speck eingewickelten Käsescheibe belegen, in der Mitte zusammenklappen und mit Zahnstocher gut verschließen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin auf beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen. Die Putenschnitzel mit Butter belegen und bei 180°C etwa 12 Minuten braten.

Im Bratenrückstand die kleingewürfelte Zwiebel zusammen mit dem kleingeschnittenen Knoblauch anrösten. Evtl. etwas Öl nachgießen. Die Tomaten ebenfalls würfelig schneiden und 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark dazugeben und mit Obers und Suppe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren kleingeschnittenes Basilikum dazugeben. Fisolen waschen, putzen und in Salzwasser 8 Minuten kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zucchini waschen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Mit Kräutersalz würzen. Fisolen mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils 6-7 zusammenfassen und in jeweils einer Zucchinscheibe einrollen. Die Enden mit einem Zahnstocher fixieren. Die Fisolen-Zucchini-Packerln in heißem Öl rundum etwa 2 Minuten braten. Putenschnitzel mit Tomatenragout und Fisolen

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!