

## **Gefülltes Kalbsschnitzel mit Bärlauch**

### **Zutaten für 1 Portionen:**

1 Kalbsschnitzel (wie beim Cordon bleu vom Metzger aufschneiden lassen)  
2 Blätter Bärlauch, junge  
1 TL Senf  
1 Scheibe/n Käse, (z.B.Appenzeller)  
Salz und Pfeffer  
2 EL Mehl  
1 Ei(er), verquirlt  
2 EL Semmelbrösel  
Olivenöl, extra Vergine!  
1 Scheibe/n Zitrone(n)

### **Zubereitung:**

Das aufgeschnittene Schnitzel auseinanderbreiten. Eine Hälfte mit Senf bestreichen. Darauf ein Bärlauchblatt legen, darauf die Käsescheibe und darauf wiederum das zweite Bärlauchblatt legen. Die beiden Fleischhälften zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gefüllte Schnitzel in Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren. In heißem Olivenöl das Schnitzel knusprig braun braten. Mit dem Zitronenschnitz garnieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten