

Gefüllte Zucchinischnitzel mit Leoganger Dinkelreis

1/2 Gefüllte Zucchinischnitzel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 GROSSE	Zucchini
8 SCHEIBEN	Schinken
8 SCHEIBEN	Käse
	Salz
	gemahlener Pfeffer
100 G	Weizenmehl
2	Eier
200 G	Semmelbrösel
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. Den großen Zucchini in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
2. Je ein Blatt Käse und Schinken zwischen zwei Scheiben legen.
3. Die Außenseite des Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Danach wie ein Wiener Schnitzel in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
5. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz goldgelb beidseitig backen und anschließend im Ofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten fertig garen.

Gefüllte Zucchinischnitzel mit Leoganger Dinkelreis

2/2 Dinkelreis

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

1 TASSE	Dinkelreis
2 TASSE	Wasser
	Salz

Zubereitung

1. Den Dinkelreis ca. 25 Minuten bei niedriger Hitze in gesalzenem Wasser weich köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen.

Am Besten den Reis über Nacht schon in Wasser einweichen