

## Martina Ziehl mit Pampered Chef – Gefüllte Schweineschnitzel mit Gemüse aus dem Ofenzauberer



Dieses Rezept stammt von Susanne Altschuh

### **Zutaten:**

3 magere Schnitzel so aufschneiden wie ein Cordon bleu. Dann füllen mit Tomatenscheiben und Mozzarella Scheiben - zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken. Nun würzen oder marinieren.

Auf den großen Ofenzauberer legen und mit Käse belegen.  
Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben mit etwas Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen und um die Schnitzel verteilen.

Nun das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 230°/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 35-45 Minuten garen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

**Pampered Chef Fachberatung mit Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**