

## Rezeptvorschlag zu unserem Gewürz:

# „PYRAMIDENSALZ MEDITERRAN“



## Gefülltes Putenschnitzel alla „Caprese“

### Zutaten

- 8 Putenschnitzel à 60-80 g
- 1 Tomate
- 2 Eier
- 150 g Semmelbrösel
- 3 EL Mehl
- 8 EL Speiseöl
- 8 Scheiben Mozzarella
- Pyramidensalz Mediterran



### Zubereitung

Die Putenschnitzel zwischen einer befeuchteten Frischhaltefolie flach klopfen. Zum Füllen die Schnitzel mit jeweils einer Scheibe Mozzarella belegen. Anschließend mit dem Pyramidensalz Mediterran würzen. Darauf eine dünne Scheibe Tomate legen und zuklappen.

Eier in einer Schüssel aufschlagen, Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Die Schnitzel in Mehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und in den Semmelbrösel wenden. Schnitzel in reichlich Öl von beiden Seiten goldbraun backen.

Dazu passen geschmorte Tomaten mit Tagliatelle.

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten*

*und einen guten Appetit.*



Gerhard   
**Osterried**  
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen  
Tel.: 08346 - 982345  
info@osterried.com  
www.osterried.com