

Gefüllte Sojasaucen-Schnitzel

Zubereitungszeit **20**
Kalorien pro Portion **451**



Zutaten für 4 Personen

2 Tomaten
250 g Mozzarella
4 Minutensteaks vom Schwein
4 Salbei Blätter
2 EL Öl

Zubereitung:

Tomaten waschen, Mozzarella abtropfen lassen, beides in Scheiben schneiden.

Steaks mit Tomaten und Mozzarella sowie je 1 Salbeiblättchen füllen, Öffnung mit einem kleinen Holzspieß fixieren und die Schnitzel mit Sojasauce bestreichen.

Das Öl erhitzen und die Sojasaucen-Schnitzel 5 bis 8 Minuten von jeder Seite braten.

Tipp: Mit frischem Focacciabrot und einem pikanten Dip ist dies ein tolles Partygericht.

Guten Appetit!