

Kammschnitzel gefüllt mit Limburger Käse auf dem großen Ofenzauberer zubereitet



Rezeptidee von Susanne Altschuh

Einfache und schnelle Gerichte das können wir doch alle gebrauchen ♥

Zutaten und Zubereitung:

- 3 Kammschnitzel
- Limburger Käse
- Kartoffeln, Karotten und Kohlrabi
- Die Schnitzel mit einem Schmetterlingsschnitt einschneiden. Je eine dickere Scheibe Limburger hineinlegen.
- Das Ganze zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das gefüllte Fleisch panieren und auf den [großen Ofenzauberer](#) legen und Butterflöckchen darauf verteilen.
- Das Gemüse wie immer in Mundgerechte Stücke schneiden und mit Rapsöl und diversen Gewürzen vermischen.
- Das Gemüse um die Schnitzel herum verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad/Rost auf der untersten Schiene ca. 45 Min garen. Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Hier kannst du dir den großen Ofenzauberer anschauen - [hier klicken](#)

Martina Ziehl mit Pamperedchef – ziehl.shop-pamperedchef.de