

Ingrediënten voor 4 personen

4 grote ongepaneerde
varkensschnitzels 200 gram
half-om-half gehakt 1 eetlepel
gehaktkruiden 3 lente-/bosuitjes,
in ringetjes 1 ei, losgeklopt 2
eetlepel gepelde pistachenoten,
grof gehakt 200 milliliter droge
witte wijn 20 gram ijskoude boter,
in blokjes

Tijd: 30-60 min.

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Schnitzel gevuld met gehakt en pistachenoten

Een andere manier om een schnitzel te bereiden.

Hulpmiddelen

Aluminiumfolie vershoudfolie

Vorbereiding

Leg de schnitzels tussen twee stukken vershoudfolie en sla ze met de achterkant van een pan of deegroller platter. Bestrooi met zout en peper. Meng het gehakt met de kruiden, bosui, ei en nootjes en kneed tot een glad mengsel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel het gehakt over de schnitzels en rol ze losjes op. Verpak ze in een stukje aluminiumfolie en leg ze in een ovenschaal. Giet de wijn erlangs en bak de pakketjes 30 minuten in de oven. Neem de pakketjes uit de schaal en kook het vocht even op. Roer er op lage stand de boter door. Snijd de schnitzelrolletjes in dikke plakken, leg ze op borden en schep er wat saus over. Lekker met aardappelgratin en sperziebonen. Garneer eventueel met verse kruiden.