

## Panierte Kürbisschnitzel mit Frischkäsefüllung

---

für vier Personen

### Zutaten

800 g Kürbis (Butternuts)  
120 g Frischkäse  
40 g Baumnüsse  
40 g Gruyère, gerieben  
Salz und Pfeffer  
2 Eier  
3 EL Mehl  
150 g Paniermehl  
Sonnenblumenöl oder Bratbutter

### Vorbereitung

Backofen auf 180° C vorheizen

Baumnüsse hacken und bei 180° C auf einem Blech im Ofen goldbraun rösten

Kürbis in 8 gleichgrosse Stücke schneiden und salzen

Eier in einem Suppenteller verquirlen

Mehl und Paniermehl in zwei Suppenteller bereitstellen

### Zubereitung

Frischkäse mit den Baumnüssen und dem Gruyère mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Kürbisschnitze mit einem Haushaltspapier abtupfen

Je einen Viertel der Frischkäsemasse mit einem Spachtel satt auf eine Kürbisscheibe auftragen, eine zweite Kürbisscheibe drauflegen, leicht andrücken, nochmals mit Salz und Pfeffer würzen

Die Schnitzel in Mehl, Ei und dann im Paniermehl wenden, leicht andrücken und goldbraun braten