Pouletinvoltini mit zweierlei Käse

La Mise en Place:

25 g Greyerzer, 4 eingelegte Dörrtomaten, 1 Bund Petersilie, 50 g Frischkäse mit Pfeffer, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), 1 Eigelb, Pfeffermühle, Paniermehl, Butter

Die Vorbereitung:

Den Greyerzer reiben. Dörrtomaten zusammen mit der Petersilie fein hacken. Mit Frischkäse und Greyerzer mischen. Die Käsefüllung in die Pouletschnitzel verteilen und mit einem Hölzchen verschliessen.
Das Eigelb verquirlen und die Pouletschnitzel damit einstreichen. Mit Pfeffer bestreuen und in Paniermehl wälzen. Gut andrücken.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite schön kross braten.

Das passt dazu:

Kartoffelgratin