



## **Schweineschnitzel mit Mascarpone**

(Rezept für 1 Person)

Zutaten:

1 Schweineschnitzel,  
1 Knoblauchzehe  
1 Frühlingszwiebel,  
grüner und weißer Teil,  
in Ringe geschnitten  
1 EL Mascarpone  
100 ml Rinderbrühe  
Butterschmalz  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Das Schnitzel gut trocken tupfen sowie salzen und pfeffern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten je 1 Minute braten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 70° kurz ruhen lassen.

In der Pfanne den Knoblauch mit dem weißen Teil der Frühlingszwiebel kurz anbraten, mit Rinderbrühe ablöschen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und etwas einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Mascarpone unterziehen. Die Sauce anschließend noch salzen und pfeffern.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft zur Sauce geben und mit den grünen Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!