Schweineschnitzel mit Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Portionen:

4 frische magere Schweineschnitzel aus der Oberschale (diese Woche bei uns im Angebot), 1 EL Olivenöl, 1 EL Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 1EL Mehl, 100 ml Milch, 250 ml Fleischbrühe, 150 g Blauchschimmelkäse (am besten Gorgonzola), 150 g passierte Tomaten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel dünn klopfen und im Butterschmalz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln kleingehackt im Fett glasig dünsten, mit Mehl langsam bestäuben und mit der Milch und Fleischbrühe ablöschen und köcheln lassen. Dann den Käse unter ständigem rühren nochmals köcheln lassen. Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel in die Soße geben und nochmals leicht köcheln lassen und servieren. Dazu passen feine Bandnudeln und gemischter Salat.