

## Stolze Willys mit Kräuterkruste und Balsamicopflaumen



Zutaten: 5 Stolze Willys

für die Kruste:

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

etwas Salbei, Thymian

1/2 Topf Basilikum

3 Eier

3 EL Paniermehl

1 Knoblauchzehe

200 g geriebenen Käse

für die Pflaumen:

15 frische Pflaumen

3 EL Zucker

3 EL Balsamessig

Zubereitung:

- die Stolzen Willys in der Pfanne in etwas Fett von allen Seiten ca. 8 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
- die Kräuter mit Ei, Paniermehl, Knoblauch und eine Hälfte Käse mit dem Mixstab pürieren
- Stolze Willys in eine ofenfeste Form geben, Kräutermasse auf das Fleisch streichen und den restlichen Käse draufstreuen und ca. 30 Minuten im Backofen bei 200 °C überbacken
- Pflaumen entkernen, halbieren und in einer Pfanne in etwas Fett schwenken, Zucker über die Pflaumen streuen und karamellisieren lassen, mit Essig übergießen, etwas reduzieren lassen
  - Fleisch mit den Pflaumen anrichten

Tipp: Schmeckt auch mit Parmesan überbacken !!!