



CHEFKOCH.DE

Putenschnitzel Italia mit klassischem Tomaten - Mozzarella - Salat

Single - Kochen

Zuerst eine lieber etwas kleinere Pfanne gut erhitzen, dann Olivenöl eingeben und richtig heiß werden lassen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und kurz anschwitzen, dann das Schnitzel von jeder Seite scharf anbraten. Das Schnitzel während des kurzen Bratvorgangs mit reichlich Thymian und Pfeffer würzen.

Jetzt das Schnitzel mit den (Dosen-)Tomaten (pasteurisiert) ablöschen, die Sahne ebenfalls hinzugeben. Die anfallende Soße mit weiteren italienischen Gewürzen abschmecken, ich empfehle ein wenig Majoran und Oregano, natürlich auch Basilikum (am besten frisch). Das Schnitzel mehrmals wenden und den zuvor eingezogenen Thymian leicht abschaben und zur Soße geben. Das Schnitzel sollte nun wieder eine glatte Oberfläche haben.

Parallel bereitet man den klassischen Tomaten-Mozzarella Salat vor. Einfach die frischen Tomaten und den Käse in Scheiben schneiden und abwechselnd auf eine Platte legen. Ein paar EL Balsamico und Olivenöl dazugeben, mit ein wenig Pfeffer und Salz abschmecken und mit frischem Basilikum verzieren.

Nicht vergessen, den Reis aufzustellen. Dieser sollte schon ein wenig Biss haben, also ruhig ein wenig kürzer zubereiten, als es auf der Packung angegeben wird.

Wer keinen Reis mag, dem empfehle ich auf die klassischen Spiralnudeln auszuweichen. Spaghetti oder lange Nudeln passen eher nicht.

So nun sollte das Schnitzel mehrere Minuten in der Soße baden. Warten, bis die Kräuter gut durchgezogen sind und das Schnitzel durch und durch eine saftig weiße Farbe bekommen hat. Ich empfehle eine Garzeit von 15-20 Minuten.

Zum Schluss die Soße mit einem guten Schuss Balsamico und Rotwein ablöschen. Das gibt den letzten Pfiff und auch ein wenig Säure, die nachher sehr gut herauskommt.

Den letzten Schliff bekommt ihr, wenn ihr das Schnitzel zum Schluss von beiden Seiten mit frisch geriebenem Parmesan bestreut.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 1 Portionen:

200 g Tomate(n), pasteurisiert
 50 ml Sahne
 1 Tasse Reis oder Spiralnudeln
 Zwiebel(n)
 Olivenöl
 Balsamico
 Thymian, Basilikum, Oregano, Majoran
 Tomate(n), frisch, für den Salat
 Mozzarella, eingelegt, für den Salat
 Salz und Pfeffer
 Wein, rot
 Parmesan
 1 Putenschnitzel

Verfasser: MartinB

