

Putenschnitzel Tomate-Mozzarella

Fleisch-Gerichte » Puten

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Putenschnitzel
- » 2-3 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 4 EL Zitronensaft
- » 1-2 TL Zucker
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 Pk. Mozzarella
- » 2 Tomate(n)
- » 250g gem. Salatblatt/-blätter
- » 100g Cocktailtomaten
- » bunter Pfeffer
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Fleisch waschen, trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin von jeder Seite 3-4min braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl darunter schlagen. Käse in Scheiben schneiden. Tomaten putzen, waschen, in Scheiben schneiden.

3. Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Tomaten und Käse belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 12min überbacken.

4. Inzwischen Salat putzen, waschen, in Stücke zupfen. Cocktailtomaten waschen, vierteln. Salat, Tomaten und Vinaigrette mischen. Salat und jeweils ein überbackenes Schnitzel mit buntem Pfeffer bestreut anrichten. Mit Basilikum garniert servieren.

Nährwerte: 360kcal/E48g/F17g/KH4g pro Portion

angelegt am: 28.01.2005

Rezept-Nr: 1450

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke