Schweineschnitzel Tomate-Mozzarella

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (2 Personen)

» 2 Schweineschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 2EL Öl
» 200ml Wasser
» 50ml Schlagsahne
» 1 Pk. Tomatensoße (Maggi)
» 1EL Balsamico Essig
» 125g Mozzarella
» 6 Blättchen Basilikum

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Schnitzel waschen, trockentupfen, die Schnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Schnitzel von beiden Seiten darin ca. 5min anbraten, herausnehmen und warm stellen.

3. Wasser und Sahne in die Pfanne gießen und zum Kochen bringen. Maggi Tomatensoße einrühren, aufkochen und 1min kochen.

4. Aceto Balsamico unterrühren. Schnitzel in die Soße geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5min garen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

5. Basilikum waschen und die Schnitzel damit garnieren.

Nährwerte: 586kcal/E51g/F37g/KH12g pro Portion

angelegt am: 06.07.2003 Rezept-Nr: 443

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