Rezept

Putengeschnetzeltes mit Tomaten

Ein Rezept von Putengeschnetzeltes mit Tomaten, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Putenschnitzel
400 g	Tomaten
2 EL	Öl
	Pfeffer
	½ Bund Basilikum
1	Zwiebel
300 g	Zucchini
	Salz
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Putenschnitzel in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann schälen und klein schneiden. Zucchini ebenfalls in Würfel schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenstreifen darin anbraten, dann herausnehmen. Nacheinander Zwiebeln und Zucchini zum Bratensatz geben und ebenfalls anbraten. Dann die Tomaten zugeben und köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Das Fleisch wieder untermischen und in der Sauce erhitzen.

3. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Das Geschnetzelte damit bestreuen.