Rezept

Schnitzel Tomate-Mozzarella

Ein Rezept von Schnitzel Tomate-Mozzarella, am 28.04.2024

Zutaten

4	Putenschnitzel (à ca. 160 g)
125 g	Mozzarella
	Salz
1 TL	getrockneter Oregano
2	Tomaten
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Basilikumblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Schnitzel waschen und trocken tupfen.

2. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden.

3. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

4. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin bei starker Hitze von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Schnitzel in eine Auflaufform legen, mit Tomaten- und Mozarellascheiben abwechselnd überlappend belegen. Salzen und pfeffern, mit Oregano bestreuen und mit übrigem Olivenöl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Mit Basilikum bestreut servieren.