

## Rezept

# Hähnchenschnitzel à la Pizzaiola

Ein Rezept von Hähnchenschnitzel à la Pizzaiola, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> Champignons	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
getrockneter Oregano	<b>125 ml</b> trockener Rotwein
<b>1</b> kleine Packung stückige Tomaten (z.B. mit Basilikum; 370 g)	Salz
<b>2</b> dünne Hähnchenschnitzel (je ca. 125 g)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

---

2. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter Rühren glasig werden lassen. Die Pilze dazugeben, dann auch etwas Oregano. Mit Rotwein ablöschen und diesen bei starker Hitze etwas einkochen lassen.

---

3. Die stückigen Tomaten einrühren, das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen.

---

4. Inzwischen das restliche Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenschnitzel kalt abwaschen und abtrocknen, im heißen Öl von jeder Seite ca. 3 Min. braten. Salzen und pfeffern, auf Teller geben und die Sauce darüber verteilen.