

Rezept

Italia-Schnitzel

Ein Rezept von Italia-Schnitzel, am 19.04.2024

Zutaten

4 Schweineschnitzel (je ca. 120 g)	4 EL Pesto (Glas)
4 kleine Zucchini	1/2 Bund Basilikum
1 Dose stückige Tomaten (800 g)	50 g Sahne
Salz	Pfeffer
150 g Mozzarella	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Schnitzel abspülen und trockentupfen. Beidseitig dünn mit Pesto einstreichen.
2. Die Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Basilikum abbrausen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.
3. Eine Auflaufform (ca. 2 l Inhalt) dünn mit Öl einfetten. Schnitzel in die Form legen. Tomaten aus der Dose mit Sahne, Zucchiniraspeln, Tomatenwürfeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig über die Schnitzel gießen.
4. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.