

Rezept

Palermo-Schnitzel

Ein Rezept von Palermo-Schnitzel, am 20.06.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2 dünne Kalbsschnitzel (je etwa 120 g, am besten an der Fleischtheke mit der Maschine schneiden lassen) | Salz |
| | Pfeffer |
| | 2 Handvoll Rucola |
| 4 Kirschtomaten | 2 EL Olivenöl |
| 2 EL Balsamico Creme | 2 EL geriebener Parmesan (oder noch besser: frisch gehobelte Parmesanspäne) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Die Kirschtomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.

2. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf zwei vorgewärmten großen Tellern anrichten.

3. Die Kalbsschnitzel mit Rucola und Tomaten belegen, mit dem restlichen Olivenöl und der Balsamico Creme beträufeln. Mit dem Parmesan bestreuen, nach Belieben noch leicht salzen und pfeffern. Servieren.