Rezept

Parmesanschnitzel mit Schmortomaten

Ein Rezept von Parmesanschnitzel mit Schmortomaten, am 25.05.2025

Zutaten

750 g	Kirschtomaten
6 EL	Olivenöl
	Pfeffer
100 g	Sahne
3	Eier
2 EL	Butter
	1/2 TL Zucker
1	Knoblauchzehe
	Salz
4	Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)
100 g	Mehl
70 g	frisch geriebener Parmesan
	1/2 Bund Basilikum
2 EL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, beides dazugeben, salzen und pfeffern. Offen bei mittlerer Hitze 8-10 Min. schmoren, bis die Tomaten leicht aufplatzen, dabei ab und zu umrühren oder die Pfanne kräftig rütteln.

2. Inzwischen die Schnitzel mit dem Handrücken schön flach drücken, salzen und pfeffern. Die Sahne in einem tiefen Teller mit 2 EL Mehl glatt rühren. Eier hineinschlagen und verquirlen, den Parmesan unterrühren, etwas pfeffern. Übriges Mehl in einen zweiten Teller geben.

3. 4 EL Öl in einer zweiten beschichteten Pfanne erhitzen, die Butter darin schmelzen lassen. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, abklopfen, dann durch die Eier ziehen und zügig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze beidseitig in je 2-3 Min. goldbraun braten (dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst verbrennt die Hülle).

4. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Tomaten mit Zucker bestreuen, mit Essig ablöschen, Basilikum unterrühren. Tomaten und Schnitzel auf Teller verteilen, mit Ciabatta oder Bandnudeln servieren.