Rezept

Putenschnitzel »Caprese«

Ein Rezept von Putenschnitzel »Caprese«, am 31.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
2	Fleischtomaten
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 EL	Pinienkerne
3- 4 Stiele	3-4 Stiele Basilikum
1	Knoblauchzehe
2	Putenschnitzel (à ca. 150 g)
	Salz
125 g	Mozzarella
1 TL	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Spalten, Knoblauch würfeln. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und Stielansätze dabei entfernen.

2. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine flache Auflaufform legen.

3. Restliches Öl in der heißen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten, Tomatenscheiben dazugeben und kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Tomaten, Mozzarella und Pinienkerne auf die Schnitzel verteilen. Unter dem heißen Backofengrill (oben) 3-5 Min. überbacken.

5. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und grob hacken. Putenschnitzel aus dem Ofen nehmen, mit Balsamico Essig beträufeln und mit Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt Ciabatta.