

## Rezept

# Putenschnitzel mit Champignon-Tomaten-Sauce

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Champignon-Tomaten-Sauce, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> kleine feste Champignons	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>einige Zweige</b> frischer Oregano (ersatzweise 1-2 TL getrockneter Oregano)	<b>2-3</b> Zwiebeln
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 kleine Dose</b> stückige Tomaten (400 g) Zitronenpfeffer	<b>1/8 l</b> trockener Rotwein (ersatzweise kräftige Hühnerbrühe)
	Salz
	<b>4</b> Putenschnitzel (je ca. 150 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren. Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zwiebeln 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 andünsten. Die Pilze dazugeben, dann auch etwas Oregano. Mit dem Rotwein ablöschen, und die Flüssigkeit bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Die Tomaten aus der Dose einrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen.
3. Parallel dazu die Putenschnitzel kalt abwaschen und trocken tupfen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 1/2 Min. scharf anbraten, dann bei reduzierter Hitze von jeder Seite noch ca. 2 Min. braten, zwischendurch auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
4. Die Kirschtomaten zur Sauce geben und ganz kurz mit erhitzen. Die Sauce abschmecken und zum Servieren über die Schnitzel geben. Mit dem übrigen Oregano garnieren und servieren.