

Rezept

Schnitzel auf Tomaten

Ein Rezept von Schnitzel auf Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Schweineschnitzel	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
2 Zwiebeln	3 Tomaten
1 TL Zucker	1 EL frischer Oregano
1 Prise Zimtpulver	2 Stück Bratschlauch (à ca. 50 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Fleisch in Streifen schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Tomaten oben kreuzweise einschneiden, brühen, häuten, von den Stielansätzen befreien und würfeln. Mit Zwiebeln, Zucker, Oregano, Zimt, Salz und Pfeffer mischen.
2. Die Bratschläuche (Naht oben) auf je einer Seite verschließen und die Tomatenmischung darin verteilen. Fleisch darauflegen und jeden Schlauch fest verschließen; oben ein kleines Loch einschneiden. Päckchen auf dem Backblech im Ofen (Mitte) 12-15 Min. garen; dann kurz ruhen lassen.