

Rezept

Schnitzelbrötchen

Ein Rezept von Schnitzelbrötchen, am 23.04.2024

Zutaten

150 g gehäutete rote Paprikaschoten (aus dem Glas)	4 EL Olivenöl
2 EL schwarze Oliven	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer
Chilipulver	4 Artischockenböden oder -herzen (aus dem Glas oder vom italienischen Feinkostladen)
4 Salatblätter	4 Schweineschnitzel (je etwa 120 g)
4 Baguette- oder Ciabatta-Brötchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten abtropfen lassen, grob zerschneiden und mit 2 EL Öl mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Das Olivenfleisch von den Steinen schneiden und fein hacken. Den Thymian abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abstreifen und mit den Oliven unter das Paprikapüree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Geschmack würzen.
2. Artischocken abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trockenschütteln. Wenn nötig, die dicken Mittelrippen flacher schneiden oder ganz rausschneiden.
3. Die Schweineschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel hineinlegen und pro Seite 2 1/2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
4. Die Brötchen aufschneiden und die Salatblätter auf die unteren Hälften legen. Die Artischocken darauf verteilen. Mit den heißen Schnitzeln belegen, die Paprikasauce darüberlöffeln. Obere Brötchenhälften auflegen und die Schnitzelbrötchen ganz frisch essen.