



Kräuter Tomaten Schnitzel

Schweineschnitzel oder Puten Schnitzel am besten mit Nudeln.

Zutaten

Menge	Zutat
3	Putenschnitzel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Frischkäse
1 TL	Thymian
1 EL	Basilikum
500 g	Cocktail Tomaten
200 g	Bandnudeln
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1	Suppenwürfel (pflanzlich)
75 ml	Wasser
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Schnitzel (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	1.	3 Putenschnitzel gut waschen und trocken tupfen. Mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen. In einer Schüssel 3 EL Frischkäse 1 TL Thymian und 1 EL Basilikum verrühren. Schnitzel nun mit der Masse bestreichen und mit den halbierten 500 g Cocktail Tomaten belegen, dann zusammenklappen und am Rand mit Holzspießchen zumachen.
--------------------------	----	--

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Schnitzel anbraten (10 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 2. | 1 Zwiebel schälen, schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Schnitzel dazugeben und von jeder Seite 5 bis 8 Minuten braten. |
|--------------------------|----|--|

Schnitzel warm halten (10 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 3. | Die Schnitzel nun in eine Glasform bei 80°C ins Backrohr geben. Angebratenen Zwiebel und die restlichen Cocktail-Tomaten in den Bratensatz der Pfanne geben. Dazu 1 Suppenwürfel (pflanzlich) und 75 ml Wasser und das noch rund 3 Minuten braten und den Rest vom Frischkäse einrühren. Inzwischen in einem Topf mit Salzwasser kochen. Alles zusammen mit 200 g Bandnudeln frisch gehackt servieren. |
|--------------------------|----|--|

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**
Mittel

• **Bewertung**
Keine Bewertung

• **Zeitkategorie**

• **Zeit**
30 Minuten

• **Nährwert**

• **Preiskategorie**

• **Punkte**
0