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)
☐
1.

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

Schnitzel anbraten (10 Minuten)
☐
2.

1 1Zwiebel schälen, schneiden und in einer Pfanne mit
2 EL 2Olivenöl goldbraun anbraten. Schnitzel dazugeben und von jeder Seite 5 bis 8 Minuten braten.

Schnitzel warm halten (10 Minuten)
☐
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 1Suppenwürfel (pflanzlich) und
75 ml 75Wasser 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 200Bandnudeln frisch gehackt servieren.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- ## Zeitkategorie

Zeit

30 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste

-