

Puten-Schnitzel, Gorgonzola, Tomaten auf Pfannen-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Pfannengemüse:

| | | |
|-------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| 1 gelbe Paprika | $\frac{1}{2}$ Zucchini | 1 Karotte |
| 1 Knoblauchzehe | 1 EL Tomatenmark | $\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver |
| $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken | Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Cherrytomaten:

| | | |
|------------------------------|-----------------|----------------|
| 1 Rispe Cocktailtomaten | 1 Knoblauchzehe | 1 Prise Zucker |
| $\frac{1}{2}$ TL Salzflöcken | Olivenöl | |

Für das Putenschnitzel:

| | | |
|--------------------------|----------------------|---------------------------|
| 4 Putenschnitzel á 150 g | 100 g Gorgonzola | 100 g getrock. Öl-Tomaten |
| 4 Zweige Basilikum | edels. Paprikapulver | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Zur Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für das Pfannengemüse:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Würfel schneiden. Karotte schälen, waschen und würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Tomatenmark, Paprikapulver und Chiliflocken zum Gemüse geben und mit andünsten. Öl von getrockneten Tomaten auffangen und für die geschmorten Tomaten verwenden. Getrocknete Tomaten klein schneiden und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange dünsten bis es gar ist, aber noch Biss hat.

Für die geschmorten Cherrytomaten:

Cockailtomaten an der Rispe waschen und dann in eine ofenfeste Schale legen. Ein wenig Olivenöl und das Öl der getrockneten Tomaten (s.u.) darüber geben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Über die Tomaten streuen. Zucker und Salzflöcken darüber geben und für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

Für das Putenschnitzel:

Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Falls nötig Schnitzel mit einem Plattiereisen flacher klopfen. Gorgonzola in Stückchen zupfen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen und klein schneiden. Schnitzel mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Basilikum belegen. Zweites Schnitzel darauflegen und mit Rouladennadeln befestigen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten abraten bis das Fleisch gar und der Gorgonzola geschmolzen ist.

Zur Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Eva Engelke am 01. August 2022