

# Überbackenes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Soße und Gnocchi

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Pizzatomen
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
25 g Hartweizengrieß	300 g Paniermehl	200 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Ei	125 g Mozzarella	Butter
2 EL Tomatenmark	2 EL Paprikamark	4 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	Petersilie	scharfes Paprikapulver
Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und dann im Wasser gar kochen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann das Ei aufschlagen und in einen tiefen Teller geben. Danach salzen und pfeffern und die Schnitzel darin wenden. Das Paniermehl in eine Auflaufform geben, die Schnitzel anschließend dazulegen und etwas Paniermehl darüber häufen. Öl in einem Topf erhitzen, dann die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Kurz in dem Öl anschwitzen. Dann den Rosmarin klein hacken und den Thymian zupfen. Die Pizzatomen, das Tomatenmark, das Paprikamark, den Thymian und den Rosmarin dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Im Anschluss die Schnitzel von beiden Seiten für etwa zwei bis drei Minuten in etwas Öl anbraten. Die Tomatensoße in eine Auflaufform füllen und die Schnitzel hineinlegen. Dann den Mozzarella in Scheiben schneiden und diese auf die Schnitzel legen. Das Ganze zum Überbacken in den Backofen geben. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und zerdrücken. Anschließend mit dem Mehl, dem Grieß und etwas Salz vermengen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine etwa zwei Zentimeter breite Rolle formen und davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden. Die Stücke formen und mit einer Gabel Rillen in die Oberseite drücken. Anschließend in etwas Butter anbraten bis die Gnocchi gold-braun sind. Im Anschluss die Schnitzel aus dem Ofen nehmen. Dann die Petersilie klein hacken und die Zitrone in Viertel schneiden. Das überbackene Kalbsschnitzel mit Tomatensoße und Gnocchi mit Petersilie bestreuen, zusammen mit einem Zitronenviertel auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 08. Februar 2012