

Käse-Tomaten-Schnitzel mit Kräuter-Spaghettini

Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel	200 g Spaghettini	100 g mittelalter Gouda
4 Tomaten, groß	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Rotwein	Olivenöl	3 EL Kräuter-der-Provence
1 TL Oregano	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten enthäuten, vom Strunk befreien und würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Tomaten und den Rotwein hinzugeben. Anschließend mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken und 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spaghettini darin bissfest garen. Die Kräuter-der-Provence in zwei Esslöffeln Olivenöl einweichen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen, salzen, pfeffern und von beiden Seiten anbraten, aber nicht ganz durchbraten. Anschließend die Schnitzel in eine Auflaufform legen und mit den gekochten Tomaten bedecken. Den Gouda reiben und über die Schnitzel streuen. Das Ganze für zehn Minuten im Backofen garen. Die Spaghettini abgießen und die eingeweichten Kräuter-der-Provence unterheben. Die Schnitzel aus dem Ofen holen. Die Käse-Tomaten-Schnitzel mit den Kräuter-Spaghettini auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Voltenauer am 03. Mai 2010