

Schnitzelbrot mit Schmortomaten

Für 2 Personen

2 Fleischtomaten	1 EL Olivenöl	1 TL braunen Zucker
2 Schweinsschnitzel a 150 g	4 Scheiben Bauernbrot	1 TL Butter
3 Zweige Basilikum	1 EL Parmesan, grob gehobelt	Meersalz, grober Pfeffer

Tomaten mit einem Messer einritzen und unter Wasser ausdrücken. Die ausgedrückten Tomaten auf ein Tuch geben, ein weiteres Tuch darauf legen und alles gut auspressen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und im Ofen 15 Minuten trocknen. Die Schweinsschnitzel plattieren. Die dünnen Schnitzel in Öl von beiden Seiten kurz braten, mit den Tomaten belegen. Die Brotscheiben mit Butter bestreichen. Basilikumblättchen abzupfen und darauf geben, Parmesansplitter darüber streuen. Tomatenschnitzel auf zwei Brotscheiben, mit übrigem Brot belegen.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Juni 2009