

# Putenbrustschnitzelchen im Käse -Mantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, naturbelassen, würzig - knusprig, einfach nur richtig "schmackig"

## Zutaten

- Für die Putenbrustschnitzelchen:
  - 8 Putenbrust Schnitzelchen à 50 - 60 g (2 Stück p. P.)
  - 50 g geriebener Parmesan
  - 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
  - 70 g Semmelbrösel oder Panierbrot vom Bäcker
  - Etwas Mehl
  - 2 El frischer Oregano, gezupft, gehackt
  - 2 El Rapsöl
  - 2 El Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Tomatenragout:
  - 600 g vollreife Fleischtomaten ohne Blüte, in 3 cm großen Stücken
  - 60 g entsteinte, grüne Oliven in Scheiben
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
  - 2 El gehackte Petersilie oder Schnittlauch
  - 2 El Olivenöl
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Semmelbrösel mit dem Oregano mischen. Die Eier mit der Milch und dem Parmesan

verschlagen.

### **Schritt3**

Die Tomatenblüte heraus schneiden und kurz 1/2 min. in kochendes Salzwasser geben, sofort kalt abschrecken, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel heraus nehmen, das Tomatenfleisch in 4 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt4**

Das Tomaten - Olivenragout:

### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, zunächst die Oliven mit angehen lassen. Dann folgen die Tomatenstücke, nur ganz kurz mit angehen lassen, nicht zerkochen.

### **Schritt6**

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, kurz vor dem Anrichten die Kräuter unter schwenken.

### **Schritt7**

Die Putenbrustschnitzelchen:

### **Schritt8**

Salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden, durch die Ei - Parmesan Panade ziehen, etwas anklopfen und abschütteln.

### **Schritt9**

In heißem Rapsöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Öl abgießen und in Butter zu Ende braten.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Schnitzelchen auf dem Tomatenragout anrichten, dazu schmecken mir Tagliatelle.

### **Schritt12**

### **Schritt13**

**Tags:** leicht, Naturbelassen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrustschnitzelchen-im-kaese-mantel/>