



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 zerkothen.

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/>