




Putenschnitzel aus dem Ofen.



 **15 Min.**
Vorbereitung

 **25 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 397 kcal | 48g Eiweiß | 20 g Fett | 3 g Kohlenhydrate

Zutaten für: Portion(en)

- TL **Olivenöl**
- g **Putenschnitzel**
- EL **Pesto Genovese**
(z.B. San Fabio)
- Salz und Pfeffer**
- Tomate(n)**
- g **Mozzarella**
(z.B. San Fabio)
- Blätter Basilikum**

Zubereitung:

- 1** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Putenschnitzel mit Küchenpapier abtupfen und darin ca. 2 Min. von beiden Seiten kräftig anbraten, bis sie Farbe bekommen.
- 2** Dann von einer Seite mit dem Pesto Genovese bestreichen sowie mit Salz und Pfeffer würzen und in eine passende Auflaufform legen.
Tipp: Wenn deine Pfanne ofenfest ist und einen Griff aus Metall hat, kannst du sie einfach weiterverwenden.
- 3** Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
- 4** Tomaten waschen, trocknen, grünen Stielansatz ausschneiden und das Fruchtfleisch in dicke Scheiben schneiden.
- 5** Mozzarella aus der Lake nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 6** Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd, wie Dachziegel, auf dem Fleisch anrichten.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Putenschnitzel aus dem Ofen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

7 Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 10 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und eine leicht goldbraune Farbe bekommt.

Tipp: Falls vorhanden, in den letzten 2 Min. die Grillfunktion aktivieren.

8 Die überbackenen Schnitzel vorsichtig mit dem Pfannenwender auf Tellern anrichten und mit grob gezupften Basilikumblättchen garnieren.

Tipp: Dazu schmecken Baguette und ein frischer grüner Salat (Rucola, Kopfsalat & Baguette) mit Essig-Öl-Dressing.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

