

Puten-Schnitzel mit Mozzarella-Soße und Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

1 Putenschnitzel, à 250 g	2 Tomaten	10 Cherrytomaten
3 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Kugeln Mozzarella
2 Eier	1 EL Tomatenmark	3 Zweige Basilikum
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 EL Bohnenkraut	1 Muskatnuss	Olivenöl, Butterschmalz
Mehl, Paniermehl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schnitzel waschen und trocken tupfen. Ein Ei aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Mehl bestäuben, anschließend durch die Eier ziehen und mit dem Paniermehl panieren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Einen Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwei Zweige Basilikum zupfen. Die Basilikumblätter und die Tomaten auf die Schnitzel legen, mit dem Mozzarella bedecken und in den Backofen geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Basilikum, Oregano, Thymian und Rosmarin zupfen. Die Cherrytomaten und den verbliebenen Mozzarella würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Das Tomatenmark einrühren und die Tomaten und Mozzarella zugeben und köcheln lassen. Mit den Gewürzen, dem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und reiben. Mit dem Ei, einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Prise Mehl zugeben und gut vermengen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen und mit der Soße und den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Regina Becker am 10. September 2012