

Schweine-Schnitzel 'Don Alfredo'

Für 2 Portionen:

1 Zwiebel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 EL	2 EL Butter	1 Prise
200 ml passierte Tomaten	50 ml Sahne	2 Mozzarellakugeln
2 Schweineschnitzel	1 Prise Pfeffermix	150 ml Olivenöl
Salz, Bratöl	100 g Mehl	2 Eier
100 g Semmelbrösel	3 Stg. Basilikum	

Backofen auf 200° C Oberhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in feine Halbringe schneiden, Knoblauch hacken. 2 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit mediterranem Salz würzen und mit 1 EL Butter verfeinern.

Passierte Tomaten mit Sahne verrühren. Ein Backblech oder eine andere geeignete Form mit dem übrigen Olivenöl einfetten und die Passata darauf verteilen. Die gebratenen Zwiebeln im Anschluss gleichmäßig darauf verteilen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Tomatensauce und Zwiebeln damit bedecken und das Ganze im heißen Ofen gratinieren. Währenddessen Schweineschnitzel ggf. schneiden und diese plattieren.

Schnitzel von beiden Seiten mit mediterranem Salz und Pfeffermix würzen.

Bratöl in einer großen Pfanne erwärmen, währenddessen die Schnitzel nacheinander in Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbröseln panieren. Direkt in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken. 1 EL Butter mit in die Pfanne geben, die Schnitzel arrosieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schnitzel nebeneinander auf einen Servierteller legen. Die geschmolzene Mozzarella-Tomatensauce aus dem Ofen nehmen und über beide Schnitzel schieben. Mit Basilikum garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 27. August 2025