Schnitzel Toscana
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Schnitzel, 250 gr Mozarella, 150 gr Champignons, 4 Tomaten, 3 Esslöffel Olivenöl, 500 gr passierte Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Basilikum.

Die Vorbereitungen:

- Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Mozarella in Scheiben schneiden
- Pilze und Tomaten putzen , waschen und in Scheiben schneiden

Die Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig kräftig anbraten
2. Nun die Pilzscheiben kurz andünsten
3. Die passierten Tomaten in einem Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und zerdrücktem Knoblauch würzen
4. Jetzt die Tomatensauce in eine feuerfeste Form gießen, die gebratenen Schnitzel hineinlegen, mit den Tomaten- und gedünsteten Champignonscheiben belegen und obenauf die Mozarella - Scheiben verteilen.
5. Alles im Backofen bei 200° erhitzen, bis der Käse leicht verläuft.
6. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Dazu mundet Baguette und ein italienischer Rotwein.

Guten Appetit wünscht Euch Christel