

Schweineschnitzel Toscana bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr frische Champignons, 4 Tomaten, 250 gr Mozzarella, 1 Knoblauchzehe, 500 gr passierte Tomaten, Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Schweineschnitzel, 3 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Pilze feucht abreiben, die Tomaten waschen und wie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken.

Die Zubereitung:

Passierte Tomaten in einem Topf erhitzen. Mit dem Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer kräftig würzen. Fleisch salzen, pfeffern und im Öl auf jeder Seite anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Pilze im heißen Bratfett andünsten.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Soße in eine feuerfeste Form füllen. Das Fleisch hineingeben. Mit Tomaten, Pilzen, Mozzarella belegen und ca. 5 Minuten überbacken.