

Putenschnitzel mit Caprese-Haube

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Putenschnitzel (á 150 g)
2 Esslöffel Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 Handvoll Kirschtomaten
10 Basilikumblätter
230 g Mozzarella
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Balsamico-Essig

Italienisch inspiriert: Diese saftigen Putenschnitzel tummeln sich mit fruchtigen Kirschtomaten in deiner Pfanne. Mit zart schmelzendem Mozzarella und einem Schuss Balsamico-Essig holst du dir Italien-Feeling nach Hause.

- 1 -

Putenbrust auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch fein hacken. Kirschtomaten halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter fein hacken.

- 2 -

1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Putenschnitzel hineinlegen und von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.

- 3 -

In der gleichen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch schälen, fein hacken und in die Pfanne geben. Kirschtomaten hinzufügen und 5 Minuten andünsten. Basilikum unterrühren.

- 4 -

Putenschnitzel zurück in die Pfanne geben und mit Mozzarella belegen. Pfanne mit einem Deckel abdecken und Mozzarella 1-2 Minuten schmelzen lassen. Balsamico-Essig untermischen und sofort servieren.