

Putenschnitzel mit Kräuterhaube



Menge	Zutaten	Zubereitung
8	Kartoffeln	waschen, schälen, im DDT 10 Min garen
		anschließend in Spalten schneiden
Tomatensoße:		
1 große	Zwiebel	würfeln und in
Etwas	Olivenöl	anbraten
1 Dose	Tomaten	würfeln, die Zwiebeln damit ablöschen
1	Knoblauchzehe	schälen, zerdrücken und zugeben
2 EL	Tomatenmark	zugeben und mit
Etwas	Wasser	aufgießen, mit
1-2 TL	Gemüsebrühepulver	} gut abschmecken
1 TL	Salz	
Etwas	Pfeffer	
	Thymian und Rosmarin	
1	Frühlingszwiebel	waschen, in feine Ringe schneiden und zur Tomatenmasse geben
Putenschnitzel:		
4	Putenschnitzel	Waschen, trocken tupfen, mit
	Salz und Pfeffer	Würzen
2 EL	Öl	Schnitzel von beiden Seiten anbraten, mit
4 TL	Senf	Bestreichen und in die Auflaufform auf die Tomatenmasse legen
Kräuterhaube:		
1	Knoblauchzehe	schälen und zerdrücken
1 Bd.	Petersilie	} waschen, abzupfen und hacken
1 Bd.	Schnittlauch	
1 Bd.	Majoran	
2 Scheiben	Vollkorntoast	zerbröseln und mit
2 EL	Frischkäse	zu den Kräutern geben, alles miteinander vermengen und auf die Schnitzel verteilen
		Kartoffeln um die Schnitzel legen
		Bei 180°C ca. 30 – 35 Min. garen.

Abwandlungsmöglichkeiten:

Statt Putenschnitzel Schweineschnitzel oder Fischfilet verwenden.