Schnitzel mit Tomatensauce und Oregano



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Butter: 20 g
- EVO-Öl: 20 g
- Ein wenig getrocknetes Oregano:
- Etwas Basilikum:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- In Salz eingelegte Kapern: 10
- Kalb (Schnitzel): 600 g
- Knoblauch: 1 Zehe
- Oliven: 100 g

Vorbereitung

Die Oliven halbieren, die Kapern abwaschen, um überschüssiges Salz zu entfernen, und alles beiseite stellen.
Das Fleisch zwischen zwei Blätter Backpapier legen und mit einem Fleischklopfer flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
In einer Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Hälfte der Kalbsschnitzel anbraten.
Auf einen Teller legen und dann die restlichen Kalbsschnitzel mit der übrigen Butter anbraten.
In der gleichen Pfanne das Öl erhitzen, den Knoblauch anbraten und herausnehmen, sobald er sich verfärbt.
Die **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, die Oliven und Kapern, eine Prise Salz hinzufügen und 1 Minute lang durchziehen lassen.
Jetzt das Fleisch hinzugeben, gut in die Sauce eintauchen, die Flamme kleiner stellen und 5-7 Minuten kochen; dabei darauf achten, dass sich die Sauce nicht zu sehr reduziert.
Die Kalbsschnitzel auf einen Teller legen, die Sauce dazugeben, mit reichlich Oregano bestreuen und mit ein paar Basilikumblättern garnieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr

