Schnitzeltopf Toskana

Zutaten für 4 Personen:

4 große oder 8 kleine Schweineschnitzel
Salz, Pfeffer
Öl
1 Möhre
1 Stückchen Sellerie
1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe
2 große Zwiebeln
500 ml passierte Tomaten
Speisestärke
Oregano und andere italienische Kräuter oder Pizzagewürz
Basilikum
2 Pakete Mozzarella

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Schnitzel mit Pfeffer würzen und in etwas Öl braun anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Möhre, Sellerie, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne leicht rösten. Die passierten Tomaten zugeben und die Soße 12 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen.
Mit den Passierstab die Soße fein pürieren und eventuell mit Stärke binden. Mit den italienischen Kräutern abschmecken und über die Schnitzel geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Das Gericht im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Dazu passen Nudeln in allen Formen und frischer Salat.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Klostergut Neresheim
Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145