

Mediterranes Schnitzel mit Olivensauce

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Schnitzel (Kalb, Schwein oder Pute)
100 g Tomatenstücke aus der Dose
100 g schwarze Oliven, fein gehackt
1 Knoblauchzehe
1 EL frischer Basilikum, gehackt
4 EL Olivenöl
Pfeffer und Salz

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 10 Minuten

Für die Zubereitung der Olivensauce zunächst bitte die Knoblauchzehe schälen, durchpressen oder fein hacken und zusammen mit den Tomatenstückchen in einem Topf kurz aufkochen. Bei reduzierter Hitze noch 5 Minuten ziehen lassen und dann beiseite stellen.

Die Sauce etwas abkühlen lassen und die gehackten schwarzen Oliven, 2 EL Olivenöl und den frischen, gehackten Basilikum unterziehen. Nochmals gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun das Schnitzel mit Küchenkrepp sehr gut trocken tupfen.

In der Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten in ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dabei erst beim Anbraten salzen und pfeffern, damit das Fleisch durch zu frühes Würzen keinen Flüssigkeitsverlust erleidet. Aus der Pfanne nehmen und mit der warmen Sauce und den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit