

Christiane Herzog | Puten-Schnitzel auf Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Puten-Schnitzel
- 500 g vollreife Strauchtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml saure Sahne
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Puten-Schnitzel waschen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenstreifen darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebelwürfel im Bratfett glasig dünsten. Tomaten dazugeben und kurz mit anschwitzen. Putenstreifen und saure Sahne untermischen und alles zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Mit Reis oder Weißbrot servieren.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: Zu Gast bei Christiane Herzog