

# Italienische Rezepte

## Kalbsschnitzel mit Tomaten und Mozzarella

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Käse, Kalb, Tomaten

---

4 große Kalbschnitzel a. 150g		Salz
2	Mozzarella-Käse	Pfeffer
1	Dose/n geschälte Tomaten 500g	1 Handvoll Kapern
	Olivenöl	Origano, getrocknet oder in
2	Knoblauchzehen	- Pulverform

---

Mit dem Fleischklopfer die Schnitzel schön flach klopfen, in zwei Teile teilen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen, in Scheiben schneiden.

Die Tomaten im Mixer pürieren. In eine große Pfanne, in der alle Schnitzel Platz haben (auch wenn sie sich etwas überlappen sollten), ein halbes Glas Öl und die in schmale Streifen geschnittenen Knoblauchzehen geben. Noch nicht erhitzen Die Schnitzel in die Pfanne gegeben, mit dem Tomatenpüree bedecken Salzen, pfeffern, mit Kapern bestreuen und mit einigen getrockneten Origanonblättchen oder mit Origano in Pulverform würzen. (Das Origanon nicht zu sparsam verwenden, da es dem Gericht sein charakteristisches Aroma verleiht).

Nun die Pfanne stark erhitzen, bis die Sauce dicklich und etwas Ölig zu werden beginnt.

Auf jede Fleischscheibe eine Scheibe Mozzarella geben. Etwas salzen, die Pfanne zudecken und weiter auf dem Feuer lassen, bis der Käse vollkommen geschmolzen ist. Auf einer heißen Platte anrichten.