

Die schnelle Küche

Putenschnitzel mit Käse und Tomaten überbacken

Zutaten

500 g	Putenfleisch
2 Dosen	geschälte Tomaten
3 Kugeln	Mozzarella
1 EL	Olivenöl
1-2 Zehen	Knoblauch
1	Bund Petersilie
	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Aus dem Putenfleisch kleine Schnitzel schneiden und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella und die Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Das Olivenöl in einer feuerfesten Form verteilen und Putenschnitzel, Mozzarella und Tomatenscheiben abwechselnd in die Form schichten.

Knoblauch und Petersilie darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit dem Tomatensaft übergießen.

Ca. 30 Minuten bei 180 Grad im Backofen garen.

Dazu schmeckt frisches Weißbrot und ein bunter Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.