

ITALIEN

Schnitzel – italienische Art

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.



| | |
|---|--|
| 800 g Kartoffeln (geschält gewogen) | schälen, waschen und würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt 15-20 Minuten vorgaren. |
| 4 Schweineschnitzel (Puterschnitzel) 2 EL Olivenöl | waschen und trockentupfen. Fleisch im heißen Öl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, dann herausnehmen. |
| 1 Zwiebel | schälen, klein würfeln und im Bratfett anbraten. |
| ½ TL Rosmarin (geschnittene Nadeln) ¼ TL zerstoßene getrocknete Chilis (altern.: ¼ Chilischote) 1 TL abgeriebene Zitronenschale 150 ml Hühnerbrühe Salz, Pfeffer 1 Dose (425 ml) gewürfelte Tomaten | zugeben. |
| | Hitze reduzieren. Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eingedickt ist. |
| | Die gegarten Kartoffelwürfel in einer Pfanne leicht anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. |
| | Auf Tellern anrichten und servieren. |

| Kalkulation | Personen: | 4 |
|---------------------------|--------------------|----------|
| 4 Schnitzel | | 3,50 € |
| 800 g Kartoffeln | | 0,60 € |
| 1 kl. Dose Tomaten | | 0,40 € |
| Umlage für sonst. Zutaten | | 0,50 € |
| | | |
| | <i>Summe:</i> | 5,00 € |
| | <i>pro Person:</i> | 1,25 € |