

ITALIEN

**Schnitzel – italienische Art**

(4 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.



600 - 700 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, würfeln und im Bratfett anbraten.
1 Knoblauchzehe	fein würfeln und zur Zwiebel in die Pfanne geben.
½ TL Rosmarin (geschnittene Nadeln) ¼ TL zerstoßene getrocknete Chilis (altern.: ¼ Chilischote) 1 TL abgeriebene Zitronenschale 150 ml Hühnerbrühe 1 Dose (425 ml) gewürfelte Tomaten	zugeben.
	Hitze reduzieren. Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce eingedickt ist.
Salz, Pfeffer	würzen.
	Die gegarten Kartoffelwürfel in einer Pfanne leicht anbraten.
	Auf Tellern anrichten und servieren.

Kalkulation	Personen:	4
4 Schnitzel		2,50 €
600 g Kartoffeln		0,30 €
1 Zwiebel, Knoblauchzehe, Zitronenschale, Chilis, Rosmarin		1,00 €
1 kl. Dose Tomaten		0,35 €
Umlage für sonst. Zutaten		1,00 €
	<i>Summe:</i>	5,15 €
	<i>pro Person:</i>	1,29 €