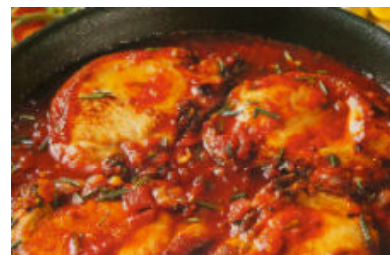


ITALIEN

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 € |