

Hühnerschnitzel Parmigiano

Die Hühnerschnitzel Parmigiano mit Tomatensauce sind Ideal für Genießer und Liebhaber der unkomplizierten mediterranen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerschnitzel (ca.200 g pro Stück)
250 ml	Passierte Tomaten
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 ml	Schlagobers
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
1 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
2 Scheiben	Mozzarella
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Hühnerschnitzel Parmigiano** das Hühnerfleisch mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen, fein zerhacken und in Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Mit den passierten Tomaten ablöschen, italienische Kräuter und Zucker unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die angebratenen Hühnerschnitzel in die Tomatensauce legen. Die Pfanne abdecken und alles ca. 10–12 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist.

3. Den geriebenen Parmesan unterrühren und schmelzen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht. Die Hühnerschnitzel mit je einer Schiebe Mozzarella belegen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Oberhitze Hitze kurz überbacken. Die Hühnerschnitzel Parmigiano mit der Tomatensauce anrichten und genießen.

Tipp

Als Beilage zum Hühnerschnitzel Parmigiano werden klassisch Nudeln, Weißbrot, Ciabatta oder Baguette serviert.