

Schnitzelpfanne mit Zucchini

Lust auf ein mediterranes Gericht aus dem Ofen? Dann ist die Schnitzelpfanne mit Zucchini genau das richtige Rezept!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinschnitzel
60 g	Parmaschinken
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
260 g	Cherrytomaten
1 Stängel	Basilikum
1 Stängel	Thymian
1 Stängel	Rosmarin
1 Becher	Schlagobers
50 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Schnitzelpfanne mit Zucchini den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren.
2. Zucchini waschen, je nach Größe längs halbieren oder vierteln und dann in Scheiben schneiden. Basilikum, Thymian und Rosmarin waschen, trocken tupfen und fein hacken. Parmesan reiben.

3. Schnitzel und Parmaschinken in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform füllen. Salzen und pfeffern.
4. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten und über das Fleisch geben. Zucchini, Tomaten und Parmaschinken miteinander vermengen und über dem Fleisch verteilen.
5. Mit Basilikum, Thymian und Rosmarin würzen und mit Schlagobers übergießen. Mit Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Schnitzelpfanne mit Zucchini schmeckt ein frischer Kopfsalat mit Kürbiskernöl und ein Fladenbrot.