

Ihr Rezept: Schweineschnitzel mit Schmortomaten



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	25 Min.

Zutatenliste

Allgemein

Schnitzel à 150 g, aus der Oberschale	4
Tomaten	500 g
Schalotten	4
glatte Petersilie	1 Bund
Butterschmalz	80 g
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
Weißwein	1 Glas/Gläser
hauchdünne Zitronenscheiben	4

Arbeitsschritte / Zubereitung

Die Tomaten häuten, vierteln, Kerne entfernen, Schalotten schälen und hacken, Petersilie hacken.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Anschließend Tomaten, Schalotten, Petersilie und Wein dazugeben, Pfanne schließen und etwa 7 Minuten schmoren lassen.

Schnitzel mit hauchdünnen Zitronenscheiben garnieren.