



Scaloppine – Kalbsschnitzel mit überbackenen Tomaten

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------|-------|
| Kalbsschnitzel | 600 g |
| Parmesan | 50 g |
| Zucker | |
| italienische Kräuter, getrocknet | 2 TL |
| Fleischtomaten | 6 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 2 EL |
| Öl | 3 EL |
| Butter | 1 EL |
| Basilikum, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zum Temperieren beiseitelegen.
2. Parmesan fein reiben und in einer Schüssel mit 1 TL italienischen Kräutern mischen. Tomaten waschen, Strunk entfernen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Tomatenhälften leicht zuckern, mit reichlich Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun überbacken.
3. Derweil Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einem tiefen Teller 2 EL Mehl mit restlichen italienischen Kräutern mischen. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Schnitzel salzen, in der Mehlmischung wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.
4. Scaloppine im heißen Öl rundherum ca. 2–3 Min. goldbraun anbraten. Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren und 2 EL Zitronensaft und Butter zugeben. Schnitzel in der Zitronenbutter ca. 1–2 Min. fertig garen. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter vom Stiel zupfen. Goldbraun überbackene Tomaten aus dem Ofen nehmen. Kalbsschnitzel mit Parmesantomaten auf Tellern anrichten und mit Zitronenbutter beträufelt und Basilikum servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Pasta, Gnocchi oder auch einfach nur etwas Ciabatta.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 392 kcal |
| Kohlenhydrate | 16 g |
| Eiweiß | 41 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 19 g |