

# Überbackenes Putenschnitzel auf Tomaten–Champignon–Gemüse

Menge: Reicht für 2 Personen

Zutaten: 3 mittelgroße Tomaten  
1 Zwiebel  
ca. 200g Champignons (3. Wahl aus der Dose)  
100g Speckwürfel  
2 Putenschnitzel  
Ziegen– oder Schafsschnittkäse zum überbacken  
Salz, Pfeffer  
scharfer Paprika, gemahlen  
Oregano, Majoran, Thymian  
Öl

Zubereitung: Die Zwiebel und die Pilze in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln mit wenig Öl auf der Pfanne anbraten.

Die Tomaten ebenfalls in kleine Würfel schneiden und kurz mitbraten. Die Gemüsemischung mit den Kräutern und Gewürzen pikant abschmecken.

Das Gemüse in eine mit Öl gefettete Auflaufform geben.

Die Putenschnitzel mit Pfeffer kräftig würzen und auf der Pfanne durchbraten und auf die Gemüsemischung legen.

Einige Scheiben Käse oben drauf legen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200°C mit Ober– und Unterhitze oder bei 180°C mit Umluft 15 Minuten überbacken.

Tips: