

# PUTENSCHNITZEL MIT MANGOLD- NUSSFÜLLE UND TOMATENRAGOUT

---



|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Zutaten:</b>       | 4 Putenschnitzel<br>Salz, Pfeffer   |
| <i>Fülle:</i>         | 1 Zwiebel<br>200 g frischer Mangold<br>1 Zitrone, Salz<br>Macadamianüsse oder Pinienkerne<br>Olivenöl |
| <i>Soße:</i>          | 2 EL Butter<br>2 Zweige Rosmarin<br>2 Knoblauchzehen  |
| <i>Tomatenragout:</i> | 20 dkg. Cocktailtomaten oder Fleischtomaten<br>Olivenöl, Salz, Zucker                                 |

## **Zubereitung:**

Für die Fülle den Mangold waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Den Mangold zugeben, kurz durchschwenken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Die Putenschnitzel leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Mangold darauf verteilen. Die Nüsse mit einer feinen Reibe darüber reiben, die Schnitzel zusammenschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Schnitzel in Olivenöl bei mittlerer Hitze ringsum braun anbraten, etwas zur Seite geben, die Butter darin aufschäumen lassen, abgezupften Rosmarin und fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen und kurz mitschwenken. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Die Tomaten schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben, mit einer Prise Salz und Zucker würzen und leicht verkochen lassen.

Die Schnitzel halbieren, mit Bratbutter samt Rosmarinnadeln überziehen und mit dem Tomatenragout bedecken.

Dieses Rezept stammt von Anneliese Neumayr.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**