



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW50
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

Putenschnitzel à la Milanese mit feiner Tomatensoße und Orecchiette

Tomaten und Käse sind eine wunderbare Kombination. Darum werden die Putenschnitzel heute erst mit Parmesan paniert, bevor sie mit Mozzarella, noch mehr Parmesan und Tomatensoße im Backofen eine knusprige Kruste bekommen. Teigöhrchen dazu und der Tag ist lecker. Lass es Dir schmecken!



40 min.



Stufe 2



Putenbrustschnitzel



Knoblauch



Mozzarella



Basilikum



Semmelbrösel



Parmesan



passierte Tomaten



getrockneter Oregano



Orecchiette

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Putenbrust	2	4
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Basilikum	5 g	10 g
Semmelbrösel 1) 15)	50 g	100 g
Parmesan 7)	20 g	40 g
Tomaten, passiert ⊕	250 ml	500 ml
Oregano, getrocknet 15)	1 g	2 g
Orecchiette 1) 15)	400 g	800 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 916 kcal
Kohlenhydrate: 103 g
Fett: 26 g, Eiweiß: 66 g
Ballaststoffe: 3 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Mehl, Ei, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zucker, Butter

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Käseibe, Frischhaltefolie, großer Topf (2), große Pfanne, Küchenpapier, Auflaufform, Sieb



1 Backofen auf 220 °C Grillfunktion vorheizen. **Knoblauch** ⊕ abziehen und fein hacken. **Mozzarella** abgießen und klein zupfen. **Parmesan** fein reiben.



2 In einem großen Topf ½ EL **Olivenöl** erwärmen, **Knoblauch** darin ca. 1 Min. andünsten. Mit **passierten Tomaten** ablöschen, **Oregano** und ½ TL **Zucker** unterrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dann 8–10 Min. weiterköcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist. In einem zweiten großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.



3 In der Zwischenzeit: **Putenbrust** mit Küchenpapier trocken tupfen, dann zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit einem Topfboden ein wenig flacher klopfen. Drei tiefe Teller vorbereiten: Auf dem 1. Teller 2 EL **Mehl** verteilen, im 2. Teller ein **Ei** mit **Salz** und **Pfeffer** verquirlen. Auf dem 3. Teller **Semmelbrösel** und die Hälfte des **Parmesans** vermischen. **Putenbrust** zuerst im **Mehl** wenden, dann durch das **Ei** ziehen und zuletzt mit der **Bröselmischung** rundherum panieren.



4 In einer großen Pfanne 1-2 EL **Olivenöl** erhitzen, panierte **Putenschnitzel** darin auf jeder Seite 3–4 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. **Orecchiette** ins kochende Wasser geben und in 8–10 Min. garen.

5 Eine Auflaufform mit **Butter** einfetten. **Tomatensoße** darin verteilen, **Putenschnitzel** darauf legen und mit **Mozzarella** und restlichem **Parmesan** bestreuen. Anschließend auf dem höchsten Einschub im Ofen 3-5 Min. garen, bis der **Käse** schön zerlaufen ist. **Basilikum** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden.

6 **Orecchiette** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und 1 TL **Butter** unterheben. Dann auf Tellern verteilen, **Schnitzel** und **Soße** dazu anrichten, mit **Basilikum** bestreuen und genießen!