

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2022 ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



Eva Engelke

**Putenschnitzel-"Sandwich" mit Gorgonzola und getrockneten Tomaten auf buntem Pfannengemüse mit geschmorten Cherrytomaten**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Pfannengemüse:**

- 1 gelbe Paprika
- ½ Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Chiliflocken
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen und in Würfel schneiden. Karotte schälen, waschen und würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Tomatenmark, Paprikapulver und Chiliflocken zum Gemüse geben und mit andünsten. Öl von getrockneten Tomaten auffangen und für die geschmorten Tomaten verwenden. Getrocknete Tomaten klein schneiden und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange dünsten bis es gar ist, aber noch Biss hat.

**Für die geschmorten Cherrytomaten:**

- 1 Rispe Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salzflocken
- Olivenöl, zum Beträufeln

Cocktailtomaten an der Rispe waschen und dann in eine ofenfeste Schale legen. Ein wenig Olivenöl und das Öl der getrockneten Tomaten (s.u.) darüber geben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Über die Tomaten streuen. Zucker und Salzflocken darüber geben und für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

**Für das Putenschnitzel:**

- 4 Putenschnitzel á 150 g
- 100 g Gorgonzola
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 4 Zweige Basilikum
- 2 Prisen edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Falls nötig Schnitzel mit einem Plattierisen flacher klopfen. Gorgonzola in Stückchen zupfen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen und klein schneiden. Schnitzel mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Basilikum belegen. Zweites Schnitzel darauflegen und mit Rouladennadeln befestigen. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten abraten bis das Fleisch gar und der Gorgonzola geschmolzen ist.

**Zur Garnitur:**

- 2 Zweige Basilikum

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.