

# Grillrezepte

## Putenschnitzel Mit Grilltomaten

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Geflügel, Gemüse

---

### ZUTATEN

|   |                                    |                          |
|---|------------------------------------|--------------------------|
| 3 | Flaschentomaten quer<br>- halbiert | 1 Essl. Öl               |
| 4 | Putenschnitzel; je ca. 80 g        | 20 g Butter              |
|   | Salz                               | 1 Essl. Kapern           |
|   | Pfeffer                            | Petersilie; grob gehackt |

### ZUBEHÖR

Grillpfanne

---

Putenschnitzel salzen und pfeffern.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Putenschnitzel darin von jeder Seite 3 Minuten braten.

Tomaten mit den Schnittflächen nach unten 3 Minuten mit braten.

Tomaten und Schnitzel herausnehmen und warm stellen.

Butter in der Pfanne zerlassen, Kapern kurz anrösten.

Schnitzel und Tomaten auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kapern und Butter darüber verteilen, mit Petersilie bestreuen, servieren.

