

## Mit Mozzarella überbackene Schnitzel

### Zutaten

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

4 Pouletbrüstchen, 500-600 g, vom Metzger in 8 flache Schnitzel geschnitten  
2 EL grüne Olivenpaste  
Salz  
Pfeffer

4 Tomaten, in Schnitze geschnitten, entkernt  
300 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten  
1 TL italienische Kräutermischung  
Salz  
Pfeffer  
Paprika



### Zubereitung

1. Schnitzel mit Olivenpaste einreiben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In eine Gratinform (ca. 25x35 cm) legen.
2. Mit Tomaten und Mozzarella belegen. Mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen.
3. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Dazu passt ein grüner Salat mit einem Essig-Öl-Dressing.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 340 Kalorien, 43 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 18 g Fett.

