

Putenschnitzel mit Tomaten-Basilikum-Creme

Zutaten:

½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
200g Schmand
125g Magerquark
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
2 Putenschnitzel
2 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer

2 Portionen

Zubereitung:

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Schmand, Quark, Salz und Pfeffer verrühren. Die Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken und ebenfalls unterrühren. Die Tomaten waschen, putzen, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und unter die Kräutercreme rühren. Die Putenschnitzel abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin je Seite ca. 4 Minuten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel und die Tomaten-Basilikum-Creme anrichten.

Tipp: schmeckt auch zu Schweineschnitzel