

## **Kalbsschnitzel mit Tomaten und ZucchiniGemüse**

Für 2 Personen:

250 g Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin würzen.

100 g Mozzarella in Scheiben schneiden.

2 Tomaten schälen (dazu kurz andünsten oder einige Sekunden in kochendes Wasser legen) und würfeln.

Die Schnitzel in 1 EL Öl (Raps-,Lein-, oder Sonnenblumenöl) kurz von beiden Seiten anbraten.

Anschließend die Schnitzel auf einer Seite mit Tomatenwürfel und Mozzarella belegen.

Zum Überbacken in eine Pfanne geben und zugedeckt ca. 10 Minuten garen, bis der Mozzarella angeschmolzen ist.

100 g Risotto-Rundkornreis waschen. 10 g Butter schmelzen und den Reis darin 2 Minuten andünsten.

Dann mit Basenbrühe aufgießen und auf kleiner Flamme ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Den Reis dann mit 0,15 l Weißwein und 50 g frisch geriebenen Parmesan vermischen und mit wenig Salz abschmecken.

500 g Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. In 2 EL erhitzten Olivenöl durchschwenken und mit Thymian und Pfeffer würzen. Zugedeckt einige Minuten dünsten lassen, dass die Zucchini noch Biss haben.

Alles zusammen anrichten und servieren.