

Gepaneerde schnitzel pizzaiola



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 4 middelgrote gepaneerde schnitzel
- ❖ 3 tenen knoflook
- ❖ 4 el olijfolie
- ❖ 1 tl gedroogde oregano
- ❖ Handje basilicum
- ❖ 1 thl pittige kruiden
- ❖ 1 thl groene kruiden
- ❖ 2 blikken tomatenblokjes (a 400 g)
- ❖ 2 bollen mozzarella (a 125 g in dunnen plakken) of bol burrata
- ❖ 300 gr spaghetti

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de knoflook en de schnitzels in 2 minuten aan elke kant op halfhoog vuur tot ze rondom goudbruin zijn. Sudder in een andere pan de kruiden en oregano, tomatenblokjes, peper en eventueel zout naar smaak. Laat de schnitzel in de pan zonder deksel 8 min op halfhoog vuur pruttelen. Keer halverwege. Verhit ondertussen de oven op 180 graden. Verdeel wat boter over ovenschaal, doe de schnitzel erop en verdeel de plakken mozzarella erover.

Maal er wat verse zwarte peper overheen en zet de pan 15 min in de oven tot de kaas begint te smelten. Bestrooi ruim verse basilicum erover.