

# Kalbschnitzel mit Tomaten und Mozzarella



## Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Dose Pelati-Tomaten gehackt, (400 g)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 0.5 dl Olivenöl
- 5 Zweige Oregano
- 12 Stück Kalbsschnitzel klein
- 1 Esslöffel Kapern gehäuft
- 1 Kugel Mozzarella (ca. 150 g)

## Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Tomaten mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Die Knoblauchzehen schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Die Oreganoblättchen grob hacken.

Das Olivenöl auf dem Boden einer flachen feuerfesten Form verteilen. Die Knoblauchscheibchen auf dem Boden verteilen. Die Tomaten darüber geben und mit der Hälfte des Oreganos bestreuen. Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern und in das Tomatenbett legen. Die Kapern darüber streuen.

Die Kalbsschnitzel im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Die Kalbschnitzel aus dem Ofen nehmen. Den Käse über das Fleisch verteilen und mit dem restlichen Oregano bestreuen. Alles noch einmal so lange in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist und leicht Blasen wirft.