

Kleine Pizzaschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße ***

Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Putenschnitzel	Backofen einschalten; Schnitzel halbieren
2 125 g	Tomaten Mozzarella	Tomaten und Mozzarella jeweils in 8 Scheiben schneiden
½ Bund	Oregano	Oreganoblättchen grob hacken
	Salz, Pfeffer	Schnitzel salzen, pfeffern
etwas	Olivenöl	1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen; Schnitzel von beiden Seiten etwa 3 Min. anbraten herausnehmen, auf ein Backblech legen
250 g	kleine Nudeln	Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen
1 1	Zwiebel Knoblauchzehe	beides fein würfeln in Öl in der Schnitzelpfanne anbraten
150 g	TK-Erbsen	Erbsen dazugeben, salzen und pfeffern
1 Dose 1 TL 1 TL	passierte Tomaten Brühenpulver Oregano	Tomaten hinzufügen, alles 5 Min. kochen lassen. gut abschmecken Je 1 Scheibe Tomate und Mozzarella sowie Oregano auf die Schnitzel verteilen. Salzen, pfeffern, im Ofen ca. 5 Minuten übergrillen . Nudeln mit Tomatensauce mischen. Schnitzel mit Pasta servieren.

