Pouletinvoltini an einer Dörrtomatensosse

La Mise en Place:

4 in Öl eingelegte Dörrtomaten, 2 Scheiben Knollensellerie, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, ½ Kugel Mozzarella di bufala, 1 Zweiglein Basilikum, 1 EL Öl von den Tomaten, 2 dl Tomatensaft, 1 EL Bouillonpulver, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Dörrtomaten abtropfen und in feine Streifchen schneiden. Sellerie in Brunoise schneiden. Pouletschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und flacher drücken. Mit Pfeffer bestreuen. Mozzarella in zwei dicke Scheiben schneiden und jedes Schnitzel damit belegen. Die Basilikumblättchen darauf verteilen. Zusammenklappen und mit einem Hölzchen fixieren. Nochmals mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Tomatenöl erhitzen. Dörrtomaten und Sellerie darin dünsten. Mit Tomatensaft löschen und aufkochen. Bouillonpulver in der Sosse auflösen. Zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln.
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die Schnitzel darin schön braten.
Die Dörrtomatensosse nochmals erhitzen und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Die Schnitzel anrichten und mit der Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Kartoffelstock