



## Fixe Schnitzel „Tomate Joghurt“ mit Pesto-Zupfbrot und Basilikum-Joghurt

1 Packung WIESENHOF Fixe Schnitzel „Tomate Joghurt“  
 1 Knoblauchzehe  
 25 g Parmesan  
 75 g getrockn. Tomaten in Öl  
 1/2 TL 1/2 TL Tomatenmark  
 1/2 TL getrockn. Oregano  
 50 g Ricotta oder Doppelrahmfrischkäse  
 2-3 EL Olivenöl  
 Salz, schwarzer Pfeffer  
 1 Packung frischer Pizzateig (Kühltheke)  
 1/2 Bund Basilikum  
 150 g Sahnejoghurt  
 Fett für die Form

### Schritt 1

Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Für das Tomaten-Pesto Knoblauch schälen. Parmesan reiben. In einem hohen Gefäß Knoblauch, Parmesan, getrocknete Tomaten mit dem Öl, Tomatenmark, Oregano, Ricotta und Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 2

Pizzateig ausrollen und mit dem Pesto bestreichen. Teig längs in 3 Streifen schneiden. Die drei Streifen übereinanderlegen. Teigstreifen in 8 Stücke schneiden. Eine kleine Kastenform oder Auflaufform fetten und die 8 Teigstapel senkrecht hintereinander mittig in die Form stellen, dabei das vorderste Teigstück umdrehen, so dass kein Pesto an die Wand der Backform kommt. Auf der Mittelschiene ca. 20-25 Min. backen, bis der Teig gar ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### Schritt 3

Basilikum abbrausen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Joghurt mit Basilikum verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 4

Fixe Schnitzel nach Packungsaufschrift grillen und mit dem Zupfbrot und dem Basilikum-Joghurt servieren. Tipp: Wenn es ganz schnell gehen soll, nehmen sie einfach ein fertiges Pesto nach Wahl und streichen es auf den Pizzateig.