

# Mohnschnitzel und Tomaten-Apfel-Chutney



## Zutaten Mohnschnitzel:

4 Putenschnitzel  
Salz  
1 EL Olivenöl  
1 Bd. Petersilie  
4 EL Mohnpesto  
100 g Parmesan  
4 EL Mohnöl

## Zubereitung Mohnschnitzel:

Putenschnitzel salzen und in eine mit Olivenöl eingefettete Auflaufform legen. Petersilie mit Mohnpesto und 10 g Parmesan pürieren. Die Paste auf den Schnitzeln verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

## Zutaten Tomaten-Apfel-Chutney:

750 g Tomaten  
500 g Zwiebeln  
250 g Äpfel  
600 g Zucker  
1 EL Salz  
2 EL Paprika, edelsüß  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Piment  
2 Tassen Essig

## Zubereitung Tomaten-Apfel-Chutney:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und vierteln. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Äpfel schälen und grob reiben. Zwiebeln, Äpfel und Tomaten mit 400 g Zucker unter ständigem Rühren zu einem dicken Mus kochen. Gewürze zufügen. Essig mit dem restlichen Zucker 5 Minuten aufkochen und in den Tomatenbrei rühren. Alle Zutaten zu einer breiigen Masse einkochen. Die Putenschnitzel mit dem Chutney anrichten. Dazu passen Reis oder Nudeln.

Ein Rezept vom  
**Mohnhof Gressl**  
Haiden 11,  
3631 Ottenschlag  
[www.mohnhof.at](http://www.mohnhof.at)

