

Tomaten-Zwiebel-Schnitzel

Zutaten:

- 5 Schnitzel
- 2 kleine Dosen stückige Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Ahornsirup
- 4 Pimentkörner
- 4 Nelken
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- S&P
- ÖL

Knoblauch und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Tomaten mit dem kleingemörserten Piment und Nelken vermengen. Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian unterheben. Schnitzel in eine Form geben mit S&P würzen, Zwiebeln und Knoblauch auflegen und mit der Sauce bedecken. Dies wiederholen bis alle Schnitzel in der Form sind. Deckel drauf und für 2 Stunden in den indirekten Bereich des Grills bei 160° C schmoren lassen.

