

**Zutaten:**

- 3 Kalbsschnitzel
- 2 Eier
- 6 Salbeiblätter
- 1 Dose Tomaten in Stücken
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 6-7 Basilikumblätter
- 1 Becher Sahne

- Salz, Pfeffer, Zucker

- Olivenöl

### **Zubereitung:**

1. Möhre, Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln.
2. Die Möhre mit einer Prise Zucker in Olivenöl anbraten, danach Zwiebel und Knoblauch mit  
  
dünsten.
3. Mit den Tomaten (mit Saft) ablöschen, die Basilikumblätter klein schneiden und dazu geben. Mit  
  
Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
4. Etwas einkochen lassen, die Sahne dazugeben und zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen.

Nochmals abschmecken

5. Die Schnitzel würzen und auf jeder Seite ein Salbeiblatt fest stecken.

6. Eier verrühren und die Schnitzel darin wenden.

7. Schnitzel in Olivenöl von jeder Seite ca. 3-5 Min. anbraten.

Schnitzel und Sauce getrennt servieren.