

## **Patisson Schnitzel**

**(für 4 Personen)**

Zutaten:           1 grosser Patisson  
                      Olivenöl  
                      4 grosse Tomaten  
                      1 kleine Zwiebel  
                      10 schwarze Oliven  
                      10 grosse Kapern  
                      Tabasco, Salz und Pfeffer  
                      Frische Kräuter  
                      Etwa 10 EL Sbrinz

Zubereitung:

Einen grossen Patisson in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schale entfernen. Die Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen.

Vier grosse Tomaten hacken. Eine kleine Zwiebel, 10 schwarze Oliven, 10 grosse Kapern fein schneiden und mit den Tomaten mischen. Tabasco (Menge nach Geschmack) und frische Kräuter, gehackt begeben. Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen und alles auf die Kürbis-Scheiben geben. Etwa 10 EL Sbrinz über die Scheiben verteilen.

Die Scheiben im vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) bei 200 Grad rund 25 Minuten garen, bis der Patisson weich ist.

Heiss servieren, dazu passt: Reis.