Rezept

Gratinierte Putenschnitzel

Ein Rezept von Gratinierte Putenschnitzel, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** dünnere Putenschnitzel (je etwa 180 g, ersatzweise Hähnchenbrust- oder Schweinefilet)
- **1 EL** Pesto
- **80 g** Bergkäse, frisch gerieben (ersatzweise Gouda oder Emmentaler)
- Salz
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- **200 g** TK-Champignonscheiben
- **2 EL** Crème fraîche
- **1 EL** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Paprikapulver würzen. Nebeneinander in eine hitzebeständige Form legen.

2. Die Pilze leicht salzen und darauf verteilen. Pesto und Crème fraîche mit dem Käse mischen und auf Fleisch und Pilzen verteilen. Mit der Butter in Flöckchen belegen.

3. Die Schnitzel im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen. Dann kurz ruhen lassen und servieren.