Rezept

Fenchelgratin mit Putenmedaillons

Ein Rezept von Fenchelgratin mit Putenmedaillons, am 12.10.2024

Zutaten

2	zarte Fenchelknollen
	Pfeffer
4	Putenschnitzel (à ca. 200 g)
200 g	Sahne zum Kochen
75 g	geriebener Emmentaler
	Salz
400 g	Spätzle (Kühlregal)
	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	gemischte TK-Kräuter
	breite ofenfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Den Fenchel waschen und putzen, dann in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In die Form geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spätzle darauf verteilen.

2. Die Putenschnitzel kalt abwaschen und trocken tupfen, jedes Schnitzel halbieren. Fleisch rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und auf die Spätzle legen.

3. Die Sahne mit den TK-Kräutern verquirlen und in die Form gießen. Den Emmentaler obenauf streuen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen.