

Rezept

Gefüllte Putenschnitzel

Ein Rezept von Gefüllte Putenschnitzel, am 09.06.2026

Zutaten

4 dünne Putenschnitzel	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 EL Butter
1 säuerlicher Apfel	1 feste Banane
1 frische grüne Chilischote	2 EL Cashewkerne
2 EL Tomatenmark	Salz
schwarzer Pfeffer	2 EL Mehl
150 ml Hühnerbrühe	150 ml Weißwein (ersatzweise Hühnerbrühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Putenschnitzel trockentupfen, leicht klopfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Apfel schälen, putzen und klein würfeln. Banane schälen und klein würfeln. Beides zu den Zwiebeln geben, 5 Min. dünsten.
2. Chili aufschlitzen, putzen und kleinschneiden. Cashews hacken, beides kurz mitbraten. Tomatenmark untermischen, salzen und pfeffern.
3. Schnitzel leicht salzen, mit der Masse füllen, mit Zahnstochern zustecken und in Mehl wenden.
4. 2 EL Butter erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze pro Seite 5 Min. bräunen. Brühe und Wein angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. schmoren.