

Rezept

Ofengeschnetzeltes

Ein Rezept von Ofengeschnetzeltes, am 28.04.2025

Zutaten

1 Zwiebel	400 g Putenbrustfilet
3 EL Öl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 TL Paprikapulver (edelsüß)
8 cl Marsala (ersatzweise Cognac, Sherry oder Brandy)	300 g Sahne
200 g Knöpfli, vorgekocht (Kühlregal, Supermarkt)	3 EL Crème fraîche
Auflaufform (29 x 22 cm)	200 g geriebener Käse
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Putenbrustfilets in 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Das Fleisch salzen, pfeffern, mit dem Paprikapulver bestäuben, zu den Zwiebeln geben und von allen Seiten kross anbraten. Mit Marsala ablöschen, mit der Sahne aufgießen und alles bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
4. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Crème fraîche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wird erst im Ofen fertig gegart.
5. Die Form leicht fetten, die Knöpfli einfüllen und das Geschnetzelte darüberschichten. Den Käse aufstreuen und das Geschnetzelte im Ofen (mittlere Schiene) in 20 Min. überbacken. Herausnehmen und vor dem Servieren noch 5 Min. in der Form ruhen lassen.