

## Rezept

# Pute mit Schafkäse-Mangold

Ein Rezept von Pute mit Schafkäse-Mangold, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Putenschnitzel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>9 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Weinessig
<b>3 TL</b> getrockneter Thymian	<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	<b>300 g</b> Mangoldblätter ohne Stiele
<b>2 EL</b> Butter	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>300 g</b> cremiger Schafkäse (Feta; türkisches oder griechisches Lebensmittelgeschäft)	<b>200 g</b> Crème fraîche
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>4</b> Eigelbe
<b>150 g</b> schwarze Oliven	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

## Zubereitung

1. Die Putenschnitzel waschen und abtrocknen. Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. 5 EL Olivenöl und Weinessig mit Thymian, Paprika und 1 Msp. Pfeffer verrühren. Das Putenfleisch darin 20 Min. marinieren.
2. Inzwischen die Mangoldblätter waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen. Mangold darin 3-4 Min. anschwitzen. Die Brühe angießen, verkochen lassen und den Topf vom Herd ziehen. Feta mit der Crème fraîche verrühren. Den Mangold abtropfen lassen und unterrühren. Alles mit Pfeffer abschmecken. Die Eigelbe unterrühren.
3. Die Speisestärke mit dem Fleisch verrühren. Das Geschnetzelte in zwei Portionen in je 2 EL Öl kurz und kräftig anbraten, sodass es außen leicht gebräunt ist, innen aber noch nicht gar. Putengeschnetzeltes salzen und anrichten. Mangoldcreme und Oliven ebenfalls in Schälchen anrichten.
4. Das Raclettegerät vorheizen. Jeweils ca. 3 Putestreifen und 2 Oliven in ein Pfännchen füllen und 2-3 Min. backen. 1 EL Mangoldcreme darauf verteilen und überbacken, bis der Käse leicht gebräunt ist.