150 g schwarze Oliven



Rezept

Pute mit Schafkäse-Mangold

Ein Rezept von Pute mit Schafkäse-Mangold, am 07.07.2025

Zutaten

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