

Rezept

Putenschnitzel mit Spinat-Gorgonzola Füllung

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Spinat-Gorgonzola Füllung, am 25.03.2023

Zutaten

100 g frischer Blattspinat (möglichst kleine Blätter; ersatzweise aufgetauter TK-Blattspinat)	1 Schalotte
100 g Gorgonzola	1 EL Butter
Pfeffer	Salz
4 Putenschnitzel (à ca. 150 g; vom Metzger flach klopfen lassen)	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
Holzzahnstocher oder Rouladennadeln	4 EL neutrales Pflanzenöl
	2 EL Mehl

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Den frischen Spinat gründlich waschen, putzen und verlesen, dabei die groben Stiele entfernen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte darin kurz andünsten. Den Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und vom Herd nehmen.
2. Den Gorgonzola klein schneiden und unter den Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Putenschnitzel kalt abspülen und trockentupfen. Mit einem großen Löffel jeweils etwas von der Spinat-Gorgonzola-Füllung auf die Schnitzel streichen (Step 1). Die Schnitzel quer zusammenklappen und jeweils mit Holzzahnstochern oder einer Rouladennadel zusammenstecken (Step 2).
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Putenschnitzel erst in dem Mehl wenden, dann in dem heißen Öl von jeder Seite ca. 3 Min. braten (Step 3). Dazu schmecken Schupfnudeln.