Rezept

Schnitzelchen auf geröstetem Baguette

Ein Rezept von Schnitzelchen auf geröstetem Baguette, am 22.05.2025

Zutaten

2 Zweige	Rosmarin
60 g	Butter
	Salz
1 1/2 EL	Mehl
evtl. 1 EL	trockener Sherry
	ofenfeste Form
400 g	Putenbrustfilet
12 Scheiben	Baguette
	Pfeffer
1/4 l	Hühnerbrühe
150 g	Weichkäse (z. B. Camembert oder Brie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen. Das Putenbrustfilet kalt abwaschen und trocken tupfen. In dicke Scheiben schneiden und die Scheiben evtl. teilen, damit man 12 Stück erhält, die gut auf die Baguettescheiben passen.

2. 2 EL Butter in einer breiten Pfanne zerlassen. Die Baguettescheiben darin von beiden Seiten rösten und nebeneinander in die Form legen. Den Backofen auf 225° vorheizen.

3. Die Pfanne mit etwas Küchenpapier auswischen. Wieder 1 EL Butter darin zerlassen. Den Rosmarin hineingeben, dann auch die Putenschnitzelchen. Diese von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Herausheben und auf die Baguettescheiben legen.

4. Die restliche Butter in die Pfanne geben und zerlassen. Das Mehl einstreuen und goldgelb anschwitzen, dann unter Rühren die Brühe angießen. Alles zu einer cremigen Sauce kochen und diese mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Sauce über die Schnitzelchen gießen. Den Weichkäse in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.