Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Putenschnitzel mit Spinat überbacken

Hauptspeise Eintopf Geflügelgerichte Kinder Low Carb

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Putenschnitzel etwas flacher klopfen, salzen und pfeffern. Spinat gründlich waschen und putzen und anschließend mit den Tomaten grob hacken Den Frischkäse darunter rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin rundherum anbraten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butter andünsten. Mehl darüber stäuben, 100 ml Suppe einrühren, aufkochen. Spinatmasse einrühren und 3 – 4 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform fetten, Spinatmasse hineingeben und die Putenschnitzel daraufsetzen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen. Dazu passen Bandnudeln.

ZUTATEN

- Putenschnitzel mit Spinat überbacken
- 4 Putenschnitzel
- Salz, Pfeffer
- Getrocknete Tomaten in Öl
- 100 g Frischkäse
- Öl für die Form
- 500 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Mehl
- 250 ml Gemüsesuppe
- 1 Becher Schlagobers
- geriebene Muskatnuss
- frisch geriebener Parmesan