## Mahafisah

AMA Geflügelküche Professional

## Putenschnitzel mit Käse-Oberssauce überbacken

Hauptspeise Fleischgerichte Geflügelgerichte

**ZUBEREITUNG**  $\mathcal{P}$ 



Putenschnitzel plattieren, salzen und pfeffern, in Mehl und verquirltem Ei wenden, mit 2/3 geraffelten Käse beidseitig bestreuen und in eine befettete Auflaufform legen. Mit Schlagobers übergießen und mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 20 Minuten überbacken, danach Schnitzel noch ca. 5 Minuten im Rohr rasten lassen.



## **ZUTATEN** 🗐

4 Stk. Putenschnitzel

Salz

Bad Ischler Bunter Pfeffer

50 g Mehl

1 Stk. Ei

200 g Gouda

40 g Butter

1/5 l Schlagobers