Nah&Frisch



AMA Geflügelküche | Professional

Putenschnitzel mit Käse-Oberssauce überbacken

Hauptspeise | Fleischgerichte | Geflügelgerichte

Zubereitung

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