

AMA Geflügelküche

Professional

Putenschnitzel mit Käse-Obersauce 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