

Überbackene Putenschnitzel in Paprika-Frischkäse-Soße

by Sascha



Zutaten:

- 3-4 Putenschnitzel
- 2 Paprikas
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 50g geriebener Gouda-Käse oder 1 Kugel Mozzarella
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne oder Rama Cremefine
- ½ Tasse Gemüsebrühe

Die Vorbereitung:

Die Zwiebel wird zunächst enthäutet und in kleine Würfel geschnitten. Die Paprika entkernt und ebenfalls in kleine Stückchen zerteilt.

Die Knoblauchzehen werden fein zerhackt (bitte nicht pressen) und der Käse gerieben.

Die Putenschnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz würzen.

Den Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.

Jetzt geht's los:

In einer Pfanne wird ein Schuss Olivenöl erhitzt und die gesalzenen Putenschnitzel von jeder Seite 1 Minute scharf angebraten, um anschließend in eine flache Auflaufform gelegt zu werden.

Dort würzen wir die angebratenen Stücke mit Pfeffer und Paprika (edelsüß) und stellen die Auflaufform vorerst zur Seite.

Für die Soße erhitzen wir nun erneut Olivenöl in der Pfanne und geben die Zwiebelwürfel, sowie den gehackten Knoblauch hinzu und lassen beides kurz anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Nun geben wir die Paprikastücke hinzu und lassen diese etwa 2-3 Minuten mitbraten, bevor wir alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Jetzt geben wir die Sahne sowie den Frischkäse hinzu und rühren diesen in der Soße unter bis sich keine Klümpchen mehr bilden. Das ganze würzen wir mit Pfeffer und Salz (abschmecken nicht vergessen) und verteilen den Inhalt der Pfanne über den Putenschnitzeln in der Auflaufform.

Nachdem der Käse ebenfalls darüber verstreut wurde, findet die Auflaufform für ca. 25 Minuten den Weg in den vorgeheizten Backofen. Ist der Käse gold-braun, sind die Schnitzel fertig.

Ich empfehle als Beilafe entweder Pommes Frites oder Reis, und natürlich einen Blattsalat mit Essig&Öl Dressing.

Guten Appetit.

<http://www.saschas-kochblog.de>