



Putenschnitzel in Senfcreme aus dem Ofen

 Dauer
50 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	3 St.
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel
Frischkäse, natur	200 g
Schlagsahne	400 g
Senf	50 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honig	2 Teelöffel
Emmentaler am Stück	200 g
Putenbrustschnitzel	600 g

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL ÖL auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten darin ca. 3–4 Min. glasig dünsten.

In einer Schüssel Frischkäse, Sahne und Senf verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Käse fein reiben.

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und je nach Größe quer halbieren. Mit Salz, Pfeffer würzen und auf ein geöltes Backblech verteilen. Creme darauf geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen frisches Bauernbrot und ein gemischter grüner Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	611 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	58 g	Fette	36 g