



Putenschnitzel in Senfcreme aus dem Ofen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. 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.
2. In einer Schüssel Frischkäse, Sahne und Senf verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Käse fein reiben.
3. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und je nach Größe quer halbieren. Mit Salz, Pfeffer würzen und auf ein geöltes Backblech verteilen. Creme daraufgeben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Caesars Salad](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	592 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	58 g	Fette	34 g