



CHEFKOCH.DE

Putenschnitzel in Kräuterrahm überbacken

Rezept aus Pasching/Oberösterreich

Das Fleisch etwas klopfen, salzen u. in Butter rasch anbraten. Die Schnitzel in einen feuerfeste Form schichten. Rahm mit den gehackten Kräutern, Salz, Muskatnuss, Dotter u. Parmesan gut verrühren und über das Fleisch gießen. Im Ofen bei 200 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Dazu passen Petersilienkartoffel und grüner Salat.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

600 g Putenschnitzel
etwas Butter
1 Becher Sauerrahm
3 Ei(er), davon nur das Eigelb
Kräuter, frisch
Muskat
1 EL Parmesan

Verfasser: Felix

