Putenschnitzel in Pilzrahmsoße

Aus dem Backofen

<u>Zutaten</u>
4 – 6 Putenschnitzel
500g frische Champions
½ Zwiebel
30g Butter
50 – 60g Emmentaler
200ml saure Sahne
200ml Sahne
300ml Hühnerbrühe
3 EL Tomatenmark
1 TL Speisestärke
1 TL Sambal Oelek
2 EL Zitronensaft
½ TL Zucker
Pfeffer und Salz

www.witt-pc.de

So funktioniert es!
Die Putenschnitzel, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Sambal Oelek bestreichen
Liegen lassen und die Soße richten.

Die Pilz - Rahmsoße!
Pilze etwas säubern und in Scheiben schneiden.
Zwiebeln fein würfeln und in Butter anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.
Die Pilze und 3 TL Tomatenmark dazu geben und auch anbraten bis sich etwas Bratensatz am Boden bildet.
Mit 300g Hühnerbrühe ablöschen,
Die saure Sahne mit einem TL Speisestärke und 4 EL von der Soße aus der Pfanne vermischen.
Die Temperatur, etwas senken und die saure Sahne, Sahne, Zitronensaft dazu geben.
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

So geht es weiter!
Etwas von der Pilz - Soße in die Ofenhexe geben
Die Schnitzel darauf verteilen.
Bei 6 Schnitzel leicht überlappend legen
Restliche Soße auf die Schnitzel geben und den Käse darüber reiben.

Ab in den Ofen!
Ofen auf 200C O/U vorheizen
Schnitzel für 15 Minuten überbacken
Ofen auf 220C Umluft hochstellen und für etwa 10 Minuten oder so lange backen, bis der Käse goldbraun gebacken ist.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481