



Schlemmer Putenschnitzel

Zutaten (3-4 Portionen)

3 oder 4 Putenschnitzel
Sonnenblumenöl

150 g geräucherter, gewürfelter Speck
1 klein gewürfelte Zwiebel
ca. 75 g geschnittene Frühlingzwiebel

1 EL Mehl

200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe,
250 ml Sahne
150 g Crème fraîche

¼ TL geriebener Muskatnuss,
Salz und Pfeffer

2 EL Semmelbrösel und
150 g geriebenem Gouda

mit Salz würzen und mit
in der Pfanne scharf anbraten und danach in
eine Auflaufform geben.

in der Pfanne auslaassen, dann
und

(entprach einem handelsüblichen Bund)
hinzugeben und anbraten lassen.

Hineingeben, unterrühren und leicht anrösten
lassen.

und

dazugeben, unterrühren und einschmelzen
lassen, Anschließend mit

abschmecken. Die Soße über den
Putenschnitzeln verteilen und mit

bestreuen und bei 200 Grad Celsius im
vorgeheizten Grill indirekt für ca. 15 Minuten
überbacken.