



ÜBERBACKENE PUTENSCHNITZEL

Zutaten: 4 Putenschnitzel
Salz
Pfeffer
Etwas gehackte Zwiebel
Kräuter nach persönlichem Geschmack
200 gr Sahne
100-150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Die Putenschnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und in eine Auflaufform nebeneinander legen.

Mit den Kräutern bestreuen, mit Sahne übergießen und den Käse darüberstreuen.

Bei 180 Grad ca. 40 min im Rohr backen.

Ein sehr schnelles und leckeres Rezept!

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!