

Gratinierte Putenschnitzel



Zutaten

Zutat	Menge
Putenschnitzel	600 g
Champignons, frisch	250 g
Shiitake Pilze, frisch	100g
Paprika, rot, frisch	2 Schoten
Kirschtomaten, frisch	8..10 Stk
Frühlingszwiebeln, frisch	1 Bund
Pinienkerne	50g
Crème fraîche	300 g
Cheddar gerieben	150 g
Emmentaler gerieben	200 g
Pesto (grün)	4 geh. TL
Soja-Gewürzpastes	1 geh. TL
Paprika, Edelsüß	1 Prise
Senf	n. Bedarf
Salz	1 Prise
Pfeffer(frisch gemahlen)	1 Prise
Rapsöl	n. Bedarf
Olivenöl	n. Bedarf

Zubereitung

- Putenschnitzel unter kaltem Wasser abspülen und so zuschneiden, daß sich das Fleisch gleichmäßig auf die Auflaufformen aufteilen läßt.
- Fleisch beidseitig mit Salz(großzügig), Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Senf bestreichen
- Fleisch in 2 beschichteten Pfannen mit reichlich Rapsöl, bei mittlerer Hitze, unter einmaligem Wenden von beiden Seiten anbraten. (Muß nicht durchbraten, gart fertig beim Gratinieren)
- Fleisch gleichmäßig auf 4 eingefettete Auflaufformen verteilen.(Pfannen werden noch für das

Gemüse gebraucht)

- Ofen vorheizen auf 180°C Umluft
- Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden
- Paprika putzen und in ca. 1 cm x 4 cm Streifen schneiden.
- Kirschtomaten waschen und teilen
- Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden
- In einer Pfanne, Pilze kurz anbraten, dann Frühlingszwiebeln und Pinienkerne dazugeben und alles etwas anrösten.
- In der zweiten Pfanne Paprika unter Zugabe von Olivenöl kräftig anbraten, wenden und die geteilten Kirschtomaten hinzugeben und noch etwas schmoren.
- Bratvorgang in beiden Pfannen rechtzeitig beenden. Gemüse sollte noch bißfest sein, da es beim Gratinieren noch gart.
- Bratgut abtropfen lassen.
- Mischung aus Crème fraîche, Pesto, Soja-Paste und Reibekäse gut verrühren.
- Abgetropftes Gemüse gleichmäßig auf die Schnitzel verteilen.
- Käse-Crème fraîche-Mischung gleichmäßig verteilen
- Aufläufe im vorgeheizten Ofen für ca.25Minuten ausbacken.

Hinweise

- Falls Auflaufformen auf 2 Ofenbleche verteilt werden, diese in unterer und mittlerer Schiene einschieben. Position nach ca. 20 Minuten tauschen.